
SERKI OSTRE Z KMINKIEM

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

20 dag zgliwiałego sera,
kminek,
3 łyżki masła,
3 łyżki śmietany,
sól,
pieprz mielony,
pół pęczka naci pietruszki

Częściowo zgliwiały ser mocno posolić , dodać kminek i utrzeć w naczyniu na gładką masę, dodając masło, śmietanę i do smaku trochę pieprzu. Z tak przyrządzonej masy formować serki w kształcie jaja, ułożyć je na szklanym półmisku i przybrać gałązkami zielonej pietruszki. Podawać jako przystawkę lub jako dodatek do kanapek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD