
Ser ziemniaczany w śmietanie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1194 razy.

50 dag ziemniaków

50 dag twarogu

2 żółtka

łyżeczka kminku

5 dag masła

sól

szklanka śmietany

Ugotowane w mundurkach ziemniaki ostudzić , obrać i przepuścić przez maszynkę. Dodać żółtka, twaróg, kminek, masło oraz sól i wszystko dokładnie ugnieść . Przygotowaną masę włożyć do zwilżonego płóciennego woreczka, zawiązać mocną, lnianą nicią i przykryć drewnianą deseczką, obciążoną kamieniem. Zostawić tak na kilka godzin. Po wyjęciu z woreczka ser pokrajać ostrym, zwilżonym nożem w plastry, ułożyć na talerzu i polać kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD