
Oszczędne masło

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1270 razy.

1 l kwaśnej wiejskiej śmietany
łyżka masła
łyżeczka kminku
sól

2 łyżki śmietany ubijać z masłem w glinianym garnczku. Gdy utworzą się grudki, naczynie wstawić do gorącej wody i lekko ogrzać. Po wyjęciu wlać łyżkę śmietany i dalej ubijać. Postępować tak, ogrzewając od czasu do czasu, aż cała śmietana zostanie zużyta. Masa powinna być biała i puszysta. Dodać sparzony, osuszony kminek i sól. Zamiast kminku można użyć zmiądzzonego czosnku lub mięty. Masę można także zabarwić, dodając odrobinę soku z czerwonych buraków lub żółtko.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD