
Suflet ogrodowy

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1471 razy.

Kuchnia Jamajki

2 łyżki masła

2 łyżki mąki

1 szklanka mleka

1 mały ugotowany bakłażan lub kabaczek

1 łyżka ketchupu

1 łyżka drobno posiekanej cebuli

1/2 łyżeczki pieprzu

1 i 1/2 łyżeczki soli

szczypta słodkiej papryki

1 szklanka utartego sera cheddar

3/4 szklanki rozdrobnionej bułki

2 żółtka

2 białka

1. W rondlu stopić masło, dodać mąkę, zamieszać, wlewać stopniowo mleko, gotować do zgęstnienia, często, mieszając.
 2. Dodać utarty bakłażan, ketchup, cebulę, ser, bułkę i żółtka, doprawić solą i pieprzem, gotować aż się ser stopi, kilkakrotnie mieszając. zdjąć z ognia, przestudzić.
 3. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z masą jarzynową.
 4. Włożyć do wysmarowanego wysokiego żaroodpornego naczynia.
 5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C) i piec przez godzinę.
 6. Podawać natychmiast z zieloną sałatą.
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD