
Seler piure 10 min

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1125 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag selera

20 dag kartofli

6 dag masła

5 dag tartego żółtego sera

sól i pieprz do smaku

Oczyszczone selery i kartofle pokroić na kawałki, zalać w szybkowarze wodą. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , dodać masło zmiksować . Doprawić solą i pieprzem, wymieszać . Na półmisku posypać tartym serem. Podawać piure otoczone gorącymi grzankami jako danie kolacyjne.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD