ZAPIEKANKA Z FASOLI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1049 razy.

50 dag białej fasoli,
25 dag porów,
łyżka masła,
10 dag wędzonej słoniny lub boczku,
pół szklanki śmietany,
2 jaja,
łyżka utartego żółtego sera,
tarta bułka,
cukier,
sól,
pieprz,
gałka muszkatołowa

Fasolę ugotować do miękkości i odcedzić . Pory oczyścić , opłukać i udusić . Następnie zemleć w maszynce razem z fasolą. Dodać pokrajaną w kostkę wędzoną słoninę lub boczek i lekko przesmażyć . Wlać śmietanę, wbić jaja, dodać przyprawy, masło i tartą bułkę. Masę starannie wyrobić i zapiec w piekarniku w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i wysypanym tartą bułką. Podawać z sosem pomidorowym.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD