
PASZTET FASOŁOWY Z GRZYBAMI SUSZONYMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1078 razy.

35 dag białej fasoli,
duża cebula,
4 łyżki tłuszczu,
5 dag grzybów suszonych,
2 jaja,
4 łyżki tartej bułki,
cukier,
majeranek,
pieprz ziołowy,
przyprawa do zup

Fasolę ugotować do miękkości. Gdy ostygnie - zemieć ją w maszynce razem z przesmażoną cebulą. Dodać ugotowane w niewielkiej ilości wody i pokrajane w paseczki grzyby, wywar z grzybów, jaja, dosypać tartą bułkę, dodać przyprawy, łącznie z rozpuszczoną przyprawą do zup, i dokładnie wyrobić. Brytfannę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką. Włożyć masę i upiec w piekarniku. Podawać z sosami i surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD