
KOSZYCZKI KRUCHE Z KALAFIORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1076 razy.

Ciasto:

30 dag mąki pszennej,
4 łyżki margaryny lub masła,
cukier,
3 szklanki śmietany,
jajo

Nadzienie:

50 dag kalafiorów,
cukier,
2 łyżeczki mąki,
2 łyżeczki masła,
sól,
szklanka mleka,
koper,
żółtko,
cytryna

Upiec koszyczki z kruchego ciasta, jak w przepisie na koszyczki kruche ze szpinakiem.

Kalafiory oczyścić , opłukać i ugotować . Zrobić zasmażkę, rozprowadzić mlekiem, zagotować , dodać cukier, żółtko, sok z cytryny, osolić i włożyć drobno pokrajane kalafiory, pozostawiając tyle małych części, ile jest przygotowanych foremek. Koszyczki napełniać gorącym nadzieniem, na wierzch położyć część kalafiora. Posypać posiekanym kaprem. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD