
PUREE Z PATISONA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1473 razy.

70 dag patisona (1 sztuka)

sól

pieprz

4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki z koperkiem

1 dag masła

Patison umyć , obrać ze skórki, najlepiej skrobaczką do ziemniaków. Przekrajać poziomo na pół, wydrążyć luźny miąższ z pestkami. Polówki pokrajać w kawałki, włożyć do wrzącej, osolonej wody, ugotować pod przykryciem do miękkości i odcedzić . Utłuc perforowanym tłuczkiem do ziemniaków z dodatkiem masła, przyprawić solą i pieprzem. Wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać zieleniną. Podawać zamiast ziemniaków do potraw mięsnych, z ryb i drobiu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD