
Kukurydza pikantna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1072 razy.

Kuchnia chilijska

1 i 1/2 szklanki ziaren kukurydzy (3 świeże kolby)

1/4 szklanki mleka

1 świeża zielona papryka pokrajana w paski

2 łyżki cebuli drobno posiekanej

szczypta utartej gałki muskatołowej i chili

2 łyżki masła

1/4 łyżeczki soli

3 ziemniaki ugotowane

pokrajane w plastry

4 łyżki utartego sera cheddar

2 jaja na twardo

Kukurydzę posiekać, włożyć do rondla z mlekiem, dodać paprykę, cebulę, gałkę muskatołową, chili, masło i sól. Zamieszać. Mieszając, gotować na małym ogniu do zgęstnienia. Na gorącym półmisku układać warstwami ziemniaki, ser i jaj połączyć sosem z kukurydzy. Podawać z sałatką wielojarzynową (pomidory, cebula, ogórki lub z zieloną sałatą w sosie winegret.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD