
Pasztet z fasoli

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1152 razy.

20 dag fasoli
20 dag żółtego sera
łyżka oleju lub margaryny
duża cebula
2 jajka
łyżka octu (3%)
sól
pieprz
tłuszcz do wysmarowania formy

Fasolę przebrać , umyć , namoczyć na noc. Rano ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyła. Cebulę drobno posiekać i krótko przesmażyć w oleju, dodać do fasoli i razem przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito. Do masy fasolowej dodać żółtka, sól, ocet, pieprz i białka ubite na sztywną pianę. Wymieszać , przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, posypać tartym serem i zapiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD