
Bomba szpinakowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1351 razy.

Kuchnia węgierska

250 g szpinaku

sól

2 jaja

1 ząbek czosnku

2 łyżki mąki

olej

Szpinak oczyścić i ugotować we wrzącej wodzie razem z ząbkiem czosnku. Odsączyć, wyjąć czosnek, dobrze wycisnąć i przetrzeć przez sito. Dodać 2 żółtka, mąkę i ubite na pianę białka, posolić. Łyżką formować spore kluski i smażyć je z obu stron na gorącym tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD