
Masło szczypiorkowe

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1124 razy.

10 dkg masła deserowego

3 łyżki szczypiorku

sól

Szczypiorek opłukać , otrzepać z wody, posiekać drobno. Rozetrzeć masło w misce, dodawać po trochu szczypiorek, sól, rozetrzeć starannie. Masło zebrać z boków miseczki, wymieszać , włożyć na talerzyk, wyrównać , zamrozić . Specjalnym przyrządem kształtować krążki lub kulki masła. Podawać do mięs po angielsku, kładąc je w ostatniej chwili przed podaniem na każdej porcji lub użyć do kanapek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD