
Przekąska z kilek i ziemniaków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1139 razy.

7 ziemniaków jednakowej wielkości
łyżeczka mielonego kminku
20 dag kilek
1 gotowana marchew
cebula
1 kwaszony ogórek
2 łyżeczki majonezu
łyżka dobrej kwaśnej śmietany
pół łyżeczki mielonej kolendry

Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać i wybrać łyżeczką część miąższu, aby powstały wgłębienia. Kilki umyć, wyjąć wnętrze i kręgosłupy, przepuścić przez maszynkę razem z miąższem ziemniaczanym, ugotowaną marchwią i cebulą. Masę wymieszać, dodając zmieloną kolendrę. Wydrążone ziemniaki wypełnić przygotowaną masą, ułożyć na półmisku, zalać majonezem wymieszanym ze śmietaną, oprószyć mielonym kminkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD