
Zakąska z kilek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1151 razy.

6 ziemniaków średniej wielkości
20 dag solonych kilek
marchew
cebula pół łyżeczki mielonej kolendry
kwaszony ogórek lub garść kwaszonej kapusty
2 łyżki majonezu
łyżeczka mielonego kminku

Ziemniaki i marchew ugotować . Po ostudzeniu ziemniaki obrać , przekrajać na pół i wydrążyć łyżeczką. Miąższ ziemniaczany i ugotowaną marchew przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać drobno posiekane kilki i cebulę, przyprawić kolendrą, wymieszać . Tak przygotowanym farszem napęłnić połówki ziemniaków. Majonez wymieszać z drobno posiekanym ogórkiem lub kwaszoną kapustą też drobno posiekaną. Na każdej połówce ziemniaka położyć spory "kleks" sosu i posypać mielonym kminkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD