
Pudding ze skorzonery

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1149 razy.

Kuchnia węgierska

500 g skorzonery

pieprz

1 bułka

sok z 1/2 cytryny

mleko

40 g masła

sól

tarta bułka

Skorzonere obrąć , ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny, odsączyć , przetrzeć przez sito podobnie jak namoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę. Otrzymaną masę po dodaniu soli, pieprzu, masła, żółtek i piany z białek dokładnie wyrobić i gotować ok. 1 godz. na parze w formie wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD