
Kalafior z szynką, zapiekany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

Kuchnia węgierska

1 kalafior

150 g szynki

sól

1/4 l kwaśnej śmietany

2 jaja

Kalafior oczyścić z liści, ugotować w osolonej wodzie i rozdzielić na różyczki. Różyczki kwiatem do góry ułożyć w żaroodpornym naczyniu i posypać drobno posiekaną szynką. Kwaśną śmietaną wymieszać z żółtkami i białkami ubitymi na sztywną pianę, zalać kalafior i zapiekać go przez 15 min. w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD