
PASTA Z BIAŁEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1145 razy.

20 dag (6-7 sztuk) białek
1 łyżka koncentratu pomidorowego
3 łyżki drobno posiekanej naci pietruszki
1 łyżka śmietanki 12%
sól
1/2 łyżki octu

Białka wlać do wrzącej wody z dodatkiem soli i octu: Gotować pod przykryciem przez 2 min., odcedzić. Gdy przestygną, zemleć w maszynce do mięsa. Masę z białek rozetrzeć z dodatkiem koncentratu pomidorowego i śmietanki, wymieszać z posiekaną pietruszką, przyprawić solą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD