
Befszyki z sosem huancaína

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1406 razy.

Kuchnia peruwiańska

30 dkg polędwicy

pokrajanej w 3 plastry

1/2 opakowania sera

homogenizowanego

2 żółtka ugotowane na twardo, posiekane

1/4 łyżeczki chilli

1/4 łyżki soli

1/4 szklanki oliwy lub oleju jadalnego

1/2 szklanki gęstej śmietany

2 łyżki oleju lub masła

6 czarnych oliwek

lub ogórek konserwowy

pokrajany w plasterki

2 jaja na twardo. pokrajane w ćwiartki

1. W garnku dokładnie wymieszać serek homogenizowany z żółtkami, chilli, solą.
2. Wlewać oliwę lub olej kropelkami, ucierając drewnianą łyżką.
3. Dodać śmietanę i cebulę, wszystko wymieszać .
4. Sos podgrzać na parze (naczynie z sosem umieścić na innym z wrzącą wodą). Zamieszać kilka razy.
5. Befszyki lekko obsmażyć na mocno rozgrzanym oleju lub maśle.
6. Przełożyć na gorący półmisek, polać gorącym sosem, przybrać oliwkami lub ogórkiem i ćwiartkami jaj.
7. Podawać z frytkami i zieloną sałatą.

Proporcje dla 3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD