
Kartoflanka z serem

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1662 razy.

Kuchnia ekwadorska

4 ziarnka czarnego pieprzu

1 listek laurowy

1 goź dzik

2 małe cebule drobno posiekane

2 łyżki masła

1 soli

3 szklanki wody

2 duże, obrane ziemniaki, pokrajane w kostki

1 szklanka mleka

1 jajo roztrzepane

1/2 szklanki utartego

sera cheddar

1. Pieprz, listek laurowy i goź dzik zawinąć w gazę.
 2. Cebulę przesmażyć na rozgrzanym maśle, wlać wodę, dodać ziemniaki, włożyć gazę z przyprawami, gotować pod przykryciem przez 10 min. na małym ogniu. Wyjąć gazę, przestudzić zupełnie.
 3. W miseczce ubić jajo z mlekiem, rozprowadzić je małą ilością zupy, wlewać do garnka mieszając, dodać ser.
 4. Stale mieszając podgrzewać na bardzo małym ogniu, aż ser się roztopi.
- Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD