
Cykorcia po flamandzku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2317 razy.

150 g cykorii,

1 jabłko,

sok z cytryny,

2 łyżki tartego żółtego sera,

sól,

1/2 szklanki śmietany,

tłuszczu do naczynia

Cykorie umyć , przekroić , włożyć do rondla wysmarowanego masłem, posolić , skropić sokiem z cytryny, ułożyć warstwę jabłek pokrojonych w plasterki. Zalać śmietaną, posypać tartym serem. Dusić pod przykryciem ok. 15 min. Podawać do mięs pieczonych.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>