
Gnocchi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2751 razy.

1 l mleka,

1 szklanka kaszy manny,

4 łyżki masła,

3 jaja,

2 szklanki tartego żółtego sera,

tłuszcz do blachy

Mleko zagotować , wsypywać mieszając kaszę manną, masło i sól. Gotować na wolnym ogniu. Gdy kasza się ugotuje, dodać intensywnie mieszając jaja i żółty ser. Gotować mieszając jeszcze ok. 5 min. Wyłożyć ciasto na dużej natłuszczonej blasze, rozsmarować na grubość 1 cm. powierzchnię wyrównać i odstawić do ostygnięcia. Z ostudzonego ciasta wykrawać szklanka krążki, układać na wysmarowanej blasze. Posmarować krążki masłem, posypać serem i piec przez 20 min.

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

To nie jest przepis na Gnocchi, tylko na Polenta.

Bo gnocchi to są kluski ziemniaczane, albo kopytka tylko formowane widelcem jak muszelki.

Nadesłał(a): 2007-03-06 04:03:55