
Kukurydza z serem twarogowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1987 razy.

3 szklanki kukurydzy,
2 jaja,
3 łyżki śmietany,
40 dag sera twarogowego,
2 łyżki mąki,
tymianek,
sól,
2 cebule (15 dag),
4 łyżki masła,
2 łyżki ketchupu,
1 łyżka tłuszczu do naczynia

Kukurydze wyłuskać . Jaja dobrze roztrzepać ze śmietaną, połączyć z serem, mąką i tymiankiem, posolić , utrzeć dokładnie. Cebulę drobno pokroić , przesmażyć na 1 łyżce masła nie rumieniąc, wymieszać z ketchupem, posolić , ułożyć na dnie głębokiego naczynia wysmarowanego tłuszczem. Na cebuli rozmieścić kukurydze, polewając roztopionym masłem (2 łyżki). Na kukurydzy ułożyć Masę serową, wyrównać , posypać wiórkami masła (1 łyżka). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 30 min. Ser powinien być lekko zrumieniony.

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