
Pasta z sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2527 razy.

25 dag topionego sera,

3/4 szklanki mleka,

sól,

2 łyżki musztardy,

1 roztrzepane jajo

Ser pokroić na małe kawałeczki, stopić na bardzo małym ogniu lub na parze. Dodać wszystkie składniki poza jajem wymieszać, podgrzewać mieszając, zestawić z ognia. Wlać jajo, podgrzewać na małym ogniu do ścięcia się jaja. Wlać masę do naczynia, ubijać, żeby nie zrobił się kożuszek. Podawać do kanapek (po ochłodzeniu).

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