
Pudding meksykański

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2140 razy.

4 jaja,
4 żółtka,
szklanka mleka,
szklanka śmietany,
4 szklanki startego żółtego sera,
oregano,
gałka muszkatołowa,
tymianek,
koperek,
sól, pieprz,
słone krakersy,
papryka w proszku

Małą kwadratową blaszkę 23x23 cm wysmarować masłem, ułożyć na dnie krakersy. Ubić jaja i żółtka z mlekiem i śmietaną, wsypać ser, przyprawić przyprawami. Wlać połowę masy serowej do przygotowanego naczynia, wyrównać, ułożyć warstwę krakersów, wlać pozostałą masę, posypać papryką. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (180 C), piec 50-60 min do zrumienienia.

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