
Ser liptauer

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2362 razy.

1/2 kg pełnotłustego twarogu,

1/2 szklanki śmietany,

5 łyżek masła,

2-3 łyżeczki musztardy,

1 łyżka rodzyneków

sól, pieprz,

1-2 łyżki posiekanych korniszonów,

papryka w proszku,

3 jaja na twardo

Ser przepuścić przez maszynkę, ucierać ze śmietaną. Masło utrzeć na śmietaną, dodać do sera, ucierać na jednolitą masę. Masę serową wymieszać z pozostałymi składnikami (poza papryką i jajami). Z sera Liptauer uformować kopiec, posypać papryką, przybrać ć wiertkami jaj i zieleniną. Podawać z pieczywem lub owocami.

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

To jest raczej wariacja na temat pasty serowej "Liptauer", a nie przepis na prawdziwy Liptauer. Ale smaki dosy ciekawe.

Pozdrawiam Maestrokuchcik

Nadesłał(a):Maestrokuchcik <redhotrime@poczta.onet.pl> 2006-02-12 11:02:57