
Sfiryje algierskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2333 razy.

1 czerstwa bułka paryska,

10 dag tartego żółtego sera,

1 jajko,

przyprawy (sól, pieprz, bazylija, szałwia),

posiekana zielenina,

tłuszcz

Czerstwe bułki namoczyć w wodzie lub mleku. Starannie odcisnąć i wyrabiać na ciasto, dodając ser, jajko i przyprawy. W rondlu rozgrzać tłuszcz w takiej ilości, by tworzył warstwę 4-5 cm. Z ciasta formować kule wielkości orzecha włoskiego, wrzucać je na gorący tłuszcz i obsmażyć na brązowo. Po usmażeniu wyjmować na bibule do obcieknięcia i układać na półmisku. Podawać z ostrymi sosami.

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