
Szpinak z żółtym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2176 razy.

1 kg szpinaku świeżego,

3/4 szklanki mleka,

1 łyżka mąki,

1 szklanka tartego żółtego sera,

1 łyżka masła

Szpinak przebrać , usunąć ogonki liściowe i łodygi. Dokładnie wypłukać , włożyć do wrzącej, osolonej wody i obgotować (2-3 min) bez przykrycia, odcedzić i posiekać lub zemleć . Oprószyć mąką, wymieszać i zagotować . Dodać tłuszcz, połączyć z utartym serem i wymieszać nie gotując. Podawać z ziemniakami.

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