
Ziemniaki po peruwiańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2209 razy.

6 ziemniaków,

1 opakowanie serka homogenizowanego,

1/2 szklanki mleka,

sok z cytryny lub łyżka octu,

sól, pieprz,

2 jaja na twardo,

papryka w proszku,

zielenina

Wyszorowane ziemniaki włożyć do nagrzanego piekarnika (190 C), piec około 45 min lub gotować w łupinach w lekko osolonej wodzie przez pół godziny. Żółtka przetrzeć przez sito, dokładnie wymieszać z serem, mlekiem, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Posiekaną zieleninę dodać do sosu, zamieszać. Ziemniaki obrać, przepołowić lub pokroić na grube plastry. Ziemniaki połączyć zimnym lub lekko podgrzanym sosem, posypać papryką.

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