
Gougeres Bourguignonnes - ciasteczka serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3546 razy.

1/2 l. mleka

sol, pieprz

8 łyzek masła

1/4 kg maki

8 jajek

200 g sera Gruyere

2 łyżki smietanki

mleko zagotować z masłem solą i pieprzem zdjąć z ognia i wsypać maki mieszając postawić na minutę na ogniu, stale mieszając zdjąć z ognia dodać po kolei 7 jajek, a następnie 125 g sera pokrojonego bardzo drobno, nadal mieszając dodać śmietankę, mieszając rozłożyć ciasto do małych kamionkowych miseczek, wypełniając każdą do połowy. ubić ostatnie jajko i posmarować nim ciasto po wierzchu do każdej miseczki włożyć mały kawałek pozostałego sera piec w piekarniku na średnim ogniu

Mozna podawać gorące lub zimne.

Z dowolnym winem.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)