
Krab Thermidor

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2623 razy.

- 1 kg ugotowanego mięsa z kraba
- 1/2 szklanki posiekanych pieczarek
- 1 zielona papryka drobno pokrojona w kostkę
- 1/4 szklanki drobno posiekanego szczypiorku
- 2 pomidory obrane i pokrojone w kostkę
- 2 łyżki masła
- 1 szklanka śmietany
- 1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki
- sol i pieprz
- bulka tarta

Zmieszaj mięso z kraba z pieczarkami, papryką, szczypiorkiem, i pomidorami. Smaż na masle 10 minut. Dodaj śmietanę i gotuj 5 minut dłużej. Dodaj pietruszkę, sol i pieprz. Włóż masę do indywidualnych żaroodpornych naczyń (w oryginale kładzie się ta mixture do skorupy kraba). Posyp tartą bułką i zapiekaj w średnio gorącym piekarniku do zarumienienia na wierzchu.

SMACZNEGO!!!

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>