
Zapiekanka z mięsa i ziemniaków (z resztek)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6413 razy.

Często gesto zostają nam na drugi dzień resztki z obiadu. Nie mówię o tych na talerzach, ale o tym co zostało w garnkach. Po angielsku ma to miłsza dla ucha nazwę, leftover. Jest kupa przepisów co zrobić z tych resztek, a nawet niektóre potrawy tak przyrządzone lepiej smakują niż oryginalne, przyrządzone wcześniej. Niektórzy podobno robią leftovers z leftovers, ale uważam to za lekką przesadę. Nawet tak elegancki deser jak Baked Alaska można zrobić z resztek (biszkoptu i białek z jajek) Dla przykładu jeden przepis.

Zapiekanka z mięsa i ziemniaków

3 szklanki ziemniaków puree

2 szklanki resztek mięsa pokrojonego w kostkę sos, bo będzie mięso suche

W żaroodpornym naczyniu połowa ziemniaków pokryć spód, na to mięso, wszystko jedno jakie nam zostało, na to pozostałości sosu, na to połowa ziemniaków. Poproszyć kawalczkami masła i piec w bardzo gorącym piekarniku 30 minut aż się wierzch zarumieni.

Podobna potrawa z ziemniaków i resztek pieczenia baraniej, zapiekana w okrągłym naczyniu nazywa się Shepherd's Pie (placek pasterski).. Zainteresowani niech piszą co im zostaje najczęściej, postaram się znaleźć jakiś przepis...

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

mmm, brzmi... ciekawie... Chyba podobną metodę stosują na niektórych obozach: zaowocowaliście że z dnia na dzień na obozach jedzenie jest coraz bardziej rozdrobnione? ;]

Nadesłał(a):Kapitan_Planeta 2006-03-10 12:03:34