
Devizovka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3839 razy.

SER ŻÓŁTY: 0.5 kg
CZOSNEK: 1 główka
MAJONEZ: 1 słoik

Czas przygotowania : 10 min

Przepis na 10 osób

Ser żółty - im ostrzejszy, tym lepiej, ucieramy na drobnej tarce na wiórki. Czosnek przeciskamy przez maszynkę do czosnku lub dokładnie rozcieramy - do utartego sera. Dodajemy słoik majonezu i ostrożnie lecz dokładnie mieszamy. Można lekko posolić do smaku. Przechowujemy w chłodnym miejscu.

Przed podaniem dodajemy po kropli, zagotowanej i nieco ostudzonej wody, ciągle mieszając, aż masa nabierze konsystencji bardzo gęstej śmietany.

Podajemy z pieczywem, lub z grubymi paluszkami, którymi można nabierać masę bezpośrednio z miseczki.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

Podawano to na każdym spotkaniu towarzyskim w mojej firmie w Pradze Czeskiej. Zażądałem przepisu i na swoje imię postanowiłem też to zrobić . Wyszła mi kula kitu do okien, bez specjalnego smaku i w ogóle fatalna.... W rozpaczę wziętem to do miski i zaniósłem do pracy z pretensjami. Dziewczyny tylko spojrzały - świetnie!, zaraz będzie dobrze! - zagotuj szklankę wody! Ja z wybałuszonymi oczami patrzyłem, a one dodały podstudzonej wody, zamieszały i z kitu zrobiła się cudowna, aromatyczna emulsja...niam, niam! Do bułeczki świetne!

Nadesłał(a):Valle <wladek@bigfoot> 2005-03-18 23:03:24

az po przeczytaniu tego przepisu oczywiście od razu musiałam go wypróbować tym bardziej .ze potrzebne składniki miałam w domu.fantastyczna i oryginalna pasta do chlebka w niczym nie przypominająca smaku żółtego sera.pycha.....

Nadesłał(a):lida z terespola => <cleo-malita@wp.pl> 2005-10-10 19:10:32