
Aligot

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2702 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1200 g kartofli,

600 g sera cantal, ementalera lub innego sera poltwardego,

150 ml smietany,

2 lyzki masla,

2-4 zabki czosnku,

sol, pieprz.

1. Kartofle obrac, umyc i ugotowac w duzej ilosci osolonej wody (20-25 min).

Odcedzic, odparowac i zmiksowac na peree.

2. Czosnek obrac i zmazdzyc. Ser zetrzec na tarce.

3. Puree polaczyc z maslem i smietana. Dodac czosnek i starannie wymieszac.

Umiescic w pojemnym rondlu o duzej srednicy, ktory wstawic do odpowiedniej

wielkosci rynienki z wrzaca woda.

4. Dodac ser i bardzo intansywnie mieszac drewniana lyzka, az do uzyskania jednolitej, lśniacej i ciągliwej masy. Doprawic sola i pieprzem, zdjac z kapieli i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)