
Fasola z kremem serowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2048 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

400 g fasoli Jas,

200 g sera munster,

125 ml białego wytrawnego wina,

125 ml smietanki 30%,

1 łyżka ziaren kminku,

2-3 łyżki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

4 plastry wędzonej szynki surowej lub gotowanej.

1. Fasole moczyć 8 godz, odcedzić, zalać wodą, gotować do miękkości przez co najmniej 1 godz. Miękką odsaczyć, pozostawić w ciepłe.
2. Ser rozkruszyć i ogrzewać z winem i smietanką, aż się rozpuści. Dodać kminek i zieloną pietruszkę.
3. Fasole przełożyć na ogrzany polmisek, zalać gorącym sosem.
4. Potrawę podawać z ułożonymi na wierzchu zrolowanymi plasterkami szynki. Oddzielnie można podać kartofle. Do fasoli zamiast szynki można podać pieczoną kielbase lub smażone klopsiki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 78.

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