Fasola z kremem serowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2181 razy.

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

400 g fasoli Jas,

200 g sera munster,

125 ml bialego wytrawnego wina,

125 ml smietanki 30%,

1 lyzka ziaren kminku,

2-3 lyzki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

4 plastry wedzonej szynki surowej lub gotowanej.

1. Fasole moczyc 8 godz, odcedzic, zalac woda, gotowac do miekkosci przez co

najmniej 1 godz. Miekka odsaczyc, pozostawic w cieple.

2. Ser rozkruszyc i ogrzewac z winem i smietanka, az sie rozpusci. Dodac kminek

i zielona pietruszke.

3. Fasole przelozyc na ogrzany polmisek, zalac goracym sosem.

4. Potrawe podawac z ulozonymi na wierzchu zrolowanymi plastrami szynki. Oddzielnie mozna podac kartofle. Do fasoli zamiast szynki mozna podac pieczona

kielbase lub smazone klopsiki.

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

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