
Pudding z cukini

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1667 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g cukini,

150 g sera cheddar,

70 g krakersow,

100 g masla,

1 jajo,

galka muszkatołowa, sol, pieprz,

maslo do wysmarowania formy.

1. Cukinie umyc, pokroic na plasterki, zalac niewielka iloscia wrzacej wody,

przykryc i gotowac 4 min. Odcedzic, drobno posiekac.

2. Ser zetrzec na tarce o malych oczkach. Krakersy pokruszyc, maslo stopic. Jajo lekko ubic trzepaczka.

3. Do miski wlozyc cukinie. Dodac 120 g sera, krakersy, wlac maslo i rozetrzec

drewniana lyzka na jednolita mase. Doprawic galka muszkatołowa, sola i pieprzem.

4. Zaroodporne naczynie wysmarowac maslem. Wlozyc mase z cukini. Posypac pozostalym serem i wstawic do piekarnika nagrzanego do temp. 190°C. Piec tak dlugo, az sie pudding zrumieni (ok. 25-30 min). Podawac od razu po wyjeciu z

piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 78.

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