
Nadzienie z brokulow (do naleśników)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2192 razy.

Czas przygotow. 45 min.

500 g brokulow,

2 kartofle,

2 łyżki masła,

2-3 łyżki gęstej śmietany,

starta galka muszkatołowa,

sol, pieprz.

1. Kartofle obrać, umyć, ugotować w osolonej wodzie. Brokuly opłukać, podzielić na różyczki. Twarde części odrzucić). Gotować na parze 5-7 min. Przetrzeć przez sito razem z kartoflami. Wymieszać z masłem i śmietaną. Doprawić solą, pieprzem i galką. Zagrzac stale mieszając. Jeżeli przetarta masa jest zbyt rzadka, należy ją odparować; jeśli jest zbyt gęsta - dodać śmietane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 59.

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