
Nadzienie z kartofli i białego sera (do naleśniko

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2124 razy.

Czas przygotow. 30 min.

500 g kartofli,

250 g białego tłustego sera,

1 duża cebula,

2 łyżki masła,

1/2 łyżeczki czarnego pieprzu grubo zmielonego,

sol.

1. Kartofle ugotować, odcedzić, gorące rozgnieść widelcem. Cebule drobno posiekać, usmażyć na 2 łyżkach masła. Ser rozkruszyć. Do miski włożyć kartofle,

ser i cebule razem z tłuszczem. Dodać sol i pieprz. Wymieszać, ale nie rozcierać. W nadzieniu powinny być grudki sera i karofli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 60.

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