
Niebo i ziemia (krokiety z kartofli z suszonymi o

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2092 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

800 g ugotowanych ziemniakow,

50 g masla,

1/8 l mleka,

30 g maki,

2 jaja,

100 g margaryny,

250 g suszonych owocow (sliwki bez pestek, gruszki, morele),

100 g cukru,

sol, galka muszkatołowa.

1. Ugotowac ziemniaki. Wycisnac je przez wyciskarke do ziemniakow, wymieszac z maslem, mlekiem, sola i galka. Dodac make i jaja, zagniesc ciasto.
2. Owoce rozgotowac z cukrem w malej ilosci wody. zostawic do ostygnięcia.
3. Z ciasta uformowac krokiety i usmazyc je na margarynie.
4. Podawac z zimnymi owocami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 76.

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