
Bryndza z ziolami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2387 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 25 min.

250 g bryndzy,

250 g masła,

2 łyżki drobno pokrojonego szczypiorku,

2 łyżki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

2 łyżki drobno pokrojonego koperku,

1 łyżeczka słodkiej mielonej papryki,

1 łyżeczka mielonego kminku,

sol,

kilka marynowanych cebulek,

1 marynowana papryka,

po kilka oliwek i rzodkiewek.

1. Bryndze przetrzec przez sito, utrzec z masłem na jednolita, gładka mase.

Masło można nieco ogrzać, by się łatwiej ucierało.

2. Przygotowana mase wymieszać z ziołami, doprawić papryką, kminkiem, solą.

3. Przygotowana bryndze ułożyć na desce lub polmisku. Przybrać marynowanymi cebulkami, marynowana papryka, oliwkami i rzodkiewkami.

4. Podawać z chlebem pełnoziarnistym lub pumpernikiem, a do tego zimne jasne piwo.

- Zamiast bryndzy można użyć innego miękkiego sera koziego lub owczego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 22.

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