Bryndza z ziolami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2415 razy.

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

250 g bryndzy,

250 g masla,

2 lyzki drobno pokrojonego szczypiorku,

2 lyzki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

2 lyzki drobno pokrojonego koperku,

1 lyzeczka slodkiej mielonej papryki,

1 lyzeczka mielonego kminku,

sol,

kilka marynowanych cebulek,

1 marynowana papryka,

po kilka oliwek i rzodkiewek.

1. Bryndze przetrzec przez sito, utrzec z maslem na jednolita, gladka mase.

Maslo mozna nieco ogrzac, by sie latwiej ucieralo.

2. Przygotowana mase wymieszac z ziolami, doprawic papryka, kminkiem, sola.

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

4. Podawac z chlebem pelnoziarnistym lub pumperniklem, a do tego zimne jasne

piwo.

- Zamiast bryndzy mozna uzyc innego miekkiego sera koziego lub owczego.

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

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