
Obatzda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2075 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 15 min.

200 g sera romadura lub camemberta,

50 g masła,

2 cebule,

sol, pieprz, słodka papryka mielona,

2 łyżki piwa,

liście salaty do przybrania.

1. Ser rozdrobnić widelcem. Cebule obrać i bardzo drobno posiekać.
2. Ser i cebule wymieszać z miękkim masłem. Dodać przyprawy i piwo. Wymieszać na jednolitą masę.
3. Łyżka umoczona w gorącej wodzie wykrawać z sera gromulki. Układać na liściach salaty.
4. Podawać ze świeżym ciemnym chlebem i piwem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 10.

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

Obatzda jest specjalnością z pięknej, gorzkiej Bawarii. Te pasty serowe przyjadam bardzo często i jem także do białego pieczywa i gryłowanego mięsa. Aczkolwiek zamiast masła-bomba kaloryczna-dodaje białego bardzo miłego i puszystego twarogu, typu Almette, wtedy smakuje to jeszcze lepiej niż z masłem. To jest po prostu pyscha.

Nadesłał(a): Kasia. 2005-08-23 23:08:38