
Spirale serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1856 razy.

30 szt. Czas przygotow. 45 min.

100 g ementalera lub 100 g ostrego sera appenzell,

50 g ziolowego sera topionego (lub twardego z ziolami),

200 ml mleka,

250 g maki,

4 jaja,

200 ml piwa,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 łyżeczka mielonej ostrej papryki,

sol,

500 ml oleju do smazenia.

1. Ementaler utrzec, ser topiony rozgnieść widelcem. Mleko zagrzac w garnku,

zdjac z ognia, dodac ser i ponownie ogrzewac stale mieszajac, az do rozpuszczenia sera. Odstawic do ochlodzenia.

2. Make polaczyc z proszkiem do pieczenia, dodac piwo. Wymieszac na jednolita

mase dodajac porcjami ochlodzony krem serowy i jaja. Mieszac stale, az powstanie ciasto o konsystencji gestej smietany. Odstawic na 40 min.

3. Olej rozgrzac na glebokiej patelni lub w szerokim rondlu do temp. 180°C.

Ciasto wlewac porcjami do lejka trzymanego bezposrednio nad rondlem z tluszczem. Wykonujac lejkiem ruchy okresne formowac z wyciekajacego ciasta spiralne zwoje srednicy ok. 4 cm. Smazyc z obu stron na zloty kolor. Po wyjeciu z

rondla rozkladac na papierowych serwetkach.

4. Podawac zimne, ulozone kopiasto na talerzu, z zielona salata, jako przekaske do wina, koktajlu lub piwa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 66.

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