
HUTSPOT-sztandarowe danie holererskie

Dodano: 2005-08-01 19:37:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2658 razy.

Pragne zaprezentowac Panstwu prosty i dajacy wiele energii przepis na danie glowne acz nie tylko - wlasciwie danie calo dniowe, dobre na goraco jak i na zimno. Jest ono bardzo proste i niedrogie.

HUTSPOT

porcja na 4 osoby, czas ok.30min

1 pek mlodych marchewek (ok 500g)

4 czerwone cebulki sredniej wielkosci

1 kg ziemniakow o zwiezlym miazu

50 g masla

150 ml tlustego mleka lub normalnej smietany

1 lyzka musztardy pikantnej

50 g startego pikatnego sera (niestety nie orientuje sie jaki ser jest w polsce pikatny, ja uzywam sera "grana padano")

1. Marchewki oddzielamy od naci, gotujemy na pol miekko z odrobinka soli i cukru, odcedzamy i tniemy na kawalki. Cebulke obieramy, tniemy w krazki. Ziemniaki obieramy (duze mozna przekroic na pol) gotujemy z tyzeczka soli ok. 15-20 min. odcedzamy. Na patelni rozgrzewamy polowe masla i na malym ogniu smarzymy cebulke ok. 15 min.

2. Ziemniaki i marchew przekladamy do duzego garnka, dodajemy reszte masla, mleko (lub smietane), robimy puure, dodajemy cebulke(jak zbyt ostygla mozna ja jeszcze raz podgrzac), nastepnie musztarde i powoli mieszajac dodajemy ser, mieszamy tak dlugo az ser zacznie sie topic. Do smaku doprawic swieza zmielonym piepszem i sola - wedle uznania :D.

Smakuje swietnie ze smazoma biala kielbasa lub mielonym. Ja czesto dodaje tez skwarki lub pieczony boczek do Hutspot i wtedy jemy go gez dodatkow.

Musztarde uzywam taka jaka akurat mam w domu. Czasem mleko zastepuje zsiadlym mlekiem lub jogurtem.

Mam nadzieje, ze przepis przypadnie Panstwu do gustu.

Zycze smacznego

Nadesal: Anouk-Nederland <moki4joop@yahoo.co.uk>