Chilijski budyń z kapusty

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2336 razy.

Główkę kapusty białej lub włoskiej podzielić na ć wiartki, wyciąć głąby i obgotować we wrzątku około 7 minut.

Osączyć , gdy przestygnie, odcisnąć i zemleć razem z 6 ugotowanymi średniej wielkości ziemniakami, 2 przesmażonymi na oleju, drobno pokrojonymi cebulami oraz 1 bułką namoczoną w mleku i odciśniętą.

Do tej masy dodać dwa surowe jajka, 3-4 łyżki śmietanki, sól i pieprz do smaku. Masę ułożoną w naczyniu do zapiekania posypać tartym żółtym serem i zapiekać około 1 godziny.

"Zwierciadło"

---

co to za budyń palce lizac !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!hehehehehehehehehehehehhehehehhehehehe
Nadesłał(a):justynka <misiaczek445@buziaczek.pl> 2006-03-29 08:03:24