

Bezy kartoflane



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- jajko - 3 szt.
- śmietana - 1/2 szkl.
- żółty ser - 5 dag
- masło - 2 łyżki
- tłuszcz
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Kartofle obrać, umyć, ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i zemleć w maszynce. Masło, żółtka, śmietanę i ser utrzeć z kartoflami. Przyprawić solą i pieprzem. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z kartoflami. Blachę natłuścić. Purée włożyć do szprycy, wyciskać na blasze niewielkie rozetki. Piec 5-10 minut w temperaturze 250°C.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!