

Parmezános kocka

Szerző: -ka-p-r-

2007. szeptember 07.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 08.

- 12 dkg vaj
- 12dkg liszt
- 1 db tojássárgája
- 4 dkg reszelt parmezán
- 1-1 kk só, paprika A lisztbél, vajból, tojássárgájából és sóból tésztát gyúrunk, gombócot formálunk belőle egy rőzsin át pihenni hagyjuk hűvös helyen. Ezt követően centis vastagságra nyújtjuk a tésztánkat és megszóru paprikával elkevert reszelt parmezánnal. Ezután egy óles kő, vagy pizza-szeletelő segítségével egyenként kockázzuk, majd sütőpapáron, előmelegített sütőben hűtlen megsütjük. A parmezánt helyettesíthetjük máis kemény sajttal is, bár úgy egészen biztosan más lesz a karaktere.

Ez a nagyon egyszerű borkorcsolya bizonyosan telitalálhat lesz egy kis nyírvégi kvaterkőzshoz.

Borajánlás: Áron egy Cab. Sav. rosót írtok lelki szemeim előtt, de igyunk hozzáj bármít, ami jlesik.