

Parmezános kocka

Szerző: -ka-p-r-

2007. szeptember 07.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 08.

- 12 dkg vaj
- 12 dkg liszt
- 1 db tojássárgája
- 4 dkg reszelt parmezán
- 1-1 kk só, paprika A lisztből, vajból, tojássárgájából és sóból tésztát gyúrunk, gombócot formálunk belőle egy rőstön át pihenni hagyjuk hűvös helyen. Ezt kivétlenül centis vastagságra nyújtjuk a tésztánkat és megszórosítjuk paprikával elkevert reszelt parmezánnal. Ezután egy óles kő, vagy pizza-szeletelő segítségével egyenként kockáztatjuk, majd sütőpapíron, előmelegített sütőben hirtelen megsütjük. A parmezánt helyettesíthetjük májskemény sajttal is, bár úgy egészen biztosan más lesz a karaktere.

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

Borajánló: Áron egy Cab. Sav. rosét Iktok lelki szemeim előtt, de igyunk hozzá bármít, ami járlesik.