

Aligot



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kartofli	1,2 kg
ementalera	60 dag
śmietany	150 ml
masła	2 łyżki
ząbki czosnku	4
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kartofle obrać, umyć i ugotować w dużej ilości osolonej wody (20-25 minut). Odcedzić, odparować i zmiksować na puree.

Czosnek obrać i zmiążdżyć. Ser zetrzeć na tarce.

Puree połączyć z masłem i śmietaną. Dodać czosnek i starannie wymieszać. Umieścić w pojemnym rondlu o dużej średnicy, który wstawić do odpowiedniej wielkości rynienki z wrzącą wodą.

Dodać ser i bardzo intensywnie mieszać drewnianą łyżką, aż do uzyskania jednnorodnej, lśniącej i ciągliwej masy. Doprawić solą i pieprzem. Podawać.