

Pattison z masłem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier	
sól	
pattison	700 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone połówki pattisona obrać cienko ze skórki, pokrajać promieniście w kawałki. Włożyć do wrzącej wody z dodatkiem soli i cukru, gotować 10 minut. Tartą bułkę zrumienić na suchej patelni. Masło stopić, nie rumieniąc. Ugotowany pattison, odcedzić, wyłożyć na salaterkę, posypać bułeczką, polać masłem.