

Biscuiti picanti pentru supa (Schoeberln)

Biscuiti picanti pentru supa (Schoeberln)

Ingrediente :

2-3 felii piine alba uscata, 50 g unt, 2 oua, 1 lingurita ulei sau unt, 1 lingurita patrunjel tocat fin, 1/2 lingurita sare

Preparare :

Se inmoaie piinea in apa, se stoarce bine si se trece printr-o sita. Se prajeste rapid (2-3 secunde) patrunjelul in ulei/unt, la foc mare. Se separa ouale. Se bate untul cu galbenusurile pina cind se obtine o compozitie cremoasa. Se adauga piinea si patrunjelul si se amesteca bine. Se adauga cu grija albusurile batute. Se unge o tava si se pudreaza cu faina. Se dispune compozitia pe tava si se coace la 170 grade Celsius jumatate de ora. Se taie forme de stelute, cercuri, etc si se serveste cu supa clara de vacuta, pui, etc.

Varianta: daca se doresc biscuiti picanti, se poate adauga la compozitie 100 g sunca fiarta sau 100 g ficat trecute prin masina de tocat carne si 1 lingura de ceapa prajita in ulei.