



# Kuirante kun Pilar

## Buletoj el densigita lakto

**Ingrediencoj:** Ladskatolo da densigita lakto (400 gramoj prosimume), 200 gramoj da rostitaj biskvitoj, 100 gramoj da rostitaj migdaloj, 5 gramoj da sukero por pulvora disŝutado, paperaj kapsuletoj.

**Ellaborado:** Oni devas mueli la rostitajn migdalojn kaj pere de rulpremilo oni devas pulvorigi la biskvitojn. Sekve oni miksu ĉion kun la densigita lakto. El la maso oni faru buletojn kaj oni lasu ilin seki ĝis la sekva tago. Tiam oni disŝutu sur ili la pulvorigitan sukeron kaj oni metu ilin en la paperaj kapsuletoj.

## Flandra ovaĵo

**Ingrediencoj:** 6 ovoj, 6 tranĉaĵoj da kolbaso, ladskatolo da pizo, 200 gr. da kapsikoj, petroselo, 200 gr. da tomatoj, du ajl-pecetoj, 50 gr. da ŝinko, 200 gr. da asparagoj.

**Ellaborado:** Unue oni fritu la ajletojn, dispecigitajn, en pato kun iomete da oleo. Kiam ĝi flaviĝos oni aldonu al ili la ŝinkon, la kolbas-tranĉetojn kaj iomete da pipro. Sur la miksaĵo oni aldonu la tomatojn, salon kaj iomete da sukero. Fine ankaŭ la kapsikojn kaj oni fritu ĝis kiam ĉio fariĝu malmola. Tiam oni demetu la kolbaspecojn. Oni verŝu la saŭcon en fajr-rezistajn kaserolojn (6 entute), oni surmetu sur la saŭcon la ovon, la kolbason kaj la asparagon. Sekve oni metu en fornon la kaserolojn kie ili devas resti ĝis kiam la ovo-blanko estu koagulita, la ovo-flavo devas resti malmola. Fine, por la manĝado, la rezultanta ovaĵo devas esti prezentata en la sama kaserolo.