
Kieszenie z marmoladą

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1452 razy.

Kuchnia węgierska
150 g masła
szczypta soli
1 jajo
kwaśna śmietana
1 łyżka cukru pudru
marmolada morelowa
300 g mąki
masło

Masło, jajo, cukier i mąkę zagnieść z solą i kwaśną śmietaną na dość elastyczne ciasto. Jak ciasto francuskie rozwałkować je trzy razy na wysypanej mąką desce, powykręać prostokąty. Na środku każdego ułożyć trochę marmolady, potem prostokąty złożyć i upiec w piekarniku na blasze wysmarowanej masłem.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD