

---

# Kieszenie z marmoladą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1484 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, powykrawać 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