
Strudel serowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1459 razy.

Kuchnia węgierska

300 g białego sera

otarta skórka z 1 cytryny

1 łyżka kwaśnej śmietany

50 g rodzynek

2 łyżki kaszy manny

2 łyżki cukru tłuszcz

Biały ser przetrzeć przez sito, wymieszać go z kwaśną śmietaną, żółtkiem, cukrem, otartą skórką cytrynową, rodzynekami i na końcu ubitą pianą z białka. Ciasto skropić roztopionym tłuszczem, posypać kaszą manną, grubo posmarować masą serową, zwinać i piec w średnio nagrzanym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD