
Kartoflana strucelka 13 min

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1339 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag gotowanych kartofli

30 dag mąki

1 jajo

powidła śliwkowe do posmarowania

cukier puder do posypania, ewentualnie do polania śmietana, lub stopione masło

sól do smaku

W szybkowarze postawić wodę do zagotowania (połowę objętości szybkowaru). W tym czasie ze zmielonych kartofli, mąki i jaja zagnieść ciasto jak na kopytka, rozwałkować je na 2 kwadraty. Każdy kwadrat posmarować powidłami i oddzielnie zwinąć. Powstaną 2 strucelki. Każdą zawinąć w płótno i włożyć do szybkowaru. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 12-13 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Strucelki wyjąć, ostrożnie odwinąć, pokroić, posypać cukrem pudrem. Podawać na gorąco polane śmietaną lub stopionym masłem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD