
SERNIKI ALPEJSKIE

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

1,5 kg ziemniaków,
50 dag bryndzy,
4 jaja,
2 szklanki mąki pszennej,
3 łyżki tłuszczu,
pół szklanki śmietany,
szczypiorek,
papryka,
gałka muskatołowa,
cukier

Ziemniaki ugotować . Bryndzę zemleć z ziemniakami, a następnie utrzeć z przyprawami i dodać żółtka. Ubić pianę z białek i ostrożnie mieszając, dosypywać mąkę. Formować na desce krążki i smażyć na tłuszczu. Podawać ze śmietaną i szczypiorkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD