
Krokiety z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1357 razy.

300 g białego sera
1/2 filiżanki mleka
4 łyżki kwaśnej śmietany
10 g drożdży
1 jajo
50 g rodzynek
otarta skórka z 1 /2 cytryny
tłuszcz
mąka
cukier

Przetarty przez sito ser wymieszać z kwaśną śmietaną, jajem, skórką cytrynową i taką ilością mąki, aby powstała gęsta masa. Dodać rodzynki i wyrośnięte w ciepłym mleku drożdże, formować małe waleczki, układać je na desce do wyrośnięcia i krótko smażyć na gorącym tłuszczu. Podawać posypane cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD