
PASZTECIKI PTYSIOWE Z POMIDORAMI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1069 razy.

Ciasto:

25 dag mąki pszennej,
3 łyżki margaryny,
3 jaja

Nadzienie:

75 dag pomidorów,
1,5 łyżki masła,
cebula,
pół szklanki śmietany,
łyżka mąki pszennej,
pieprz,
cukier,
przyprawa do zup,
sól,
koper

Z ciasta przygotować ptysie, jak wyżej. Pomidory pokrajać w cząstki, usunąć gniazda nasienne, odsączyć. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić, dodać pomidory, udusić, oprószyć mąką, dodać śmietanę oraz przyprawy. Wymieszać. Przygotowane nadzienie nakładać w ptysie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD