
KOSZYCZKI KRUCHE ZE SZPINAKIEM PO ANGIELSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1165 razy.

Ciasto:

30 dag mąki pszennej,
4 łyżki margaryny lub masła,
4 łyżki cukru,
1/3 szklanki śmietany,
jajo

Nadzienie:

1,25 kg szpinaku,
2 łyżki masła,
sól,
2 jaja,
pieprz

Zagnieść kruche ciasto, wylepić nim dość duże karbowane foremki i upiec w piekarniku. Szpinak oczyścić, łodygi odrzucić, opłukać, ugotować w osolonej wodzie, wyjąć na sito i pokrajać, dodać masło i nakładać do foremek. Posypać posiekanymi jajami, doprawionymi solą i pieprzem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD