
PALUSZKI ZIEMNIACZANE PANIEROWANE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1145 razy.

1,40 kg ziemniaków,
30 dag mąki pszennej,
5 dag sera żółtego,
łyżka masła,
3 łyżki tartej bułki,
4 łyżki tłuszczu,
4 jaja,
sól,
gałka muskatołowa,
3 łyżki mąki ziemniaczanej

Sporządzić ciasto jak wyżej, dodając utarty ser i gałkę muskatołową; formować paluszki i gotować w osolonej wodzie. Gdy ostygną - moczyć je w rozmieszonym jajku i obtaczać w tartej bułce. Zrumienić na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z surówkami, sałatkami lub z dowolnym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD