
PALUSZKI ZIEMNIACZANE Z KASZĄMANNĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1163 razy.

1,20 kg ziemniaków,
35 dag kaszy manny,
łyżka masła,
3 łyżki mąki ziemniaczanej,
3 łyżki tłuszczu,
koper,
sól,
gałka muskatołowa,
3 jaja

Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemleć w maszynce. Zagnieść z nich ciasto z jajami i kaszą manną; dodać masło i posiekany koper. Formować paluszki długości 5 cm i gotować w osolonej wodzie. Gdy spłyną - wyjmować sitem, hartować szybko w zimnej wodzie, osączyć i smażyć na tłuszczu. Podawać z sosem pomidorowym lub grzybowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD