
BABKA NALEŚNIKOWA Z SEREM

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

Ciasto:

35 dag mąki pszennej

2,5 szklanki mleka

cukier

sól

2 jaja

słonina do smażenia

Nadzienie:

40 dag twarogu

2 jaja

3 łyżki śmietany

10 dag cukru

łyżeczka mąki ziemniaczanej

2 łyżki masła

1,5 łyżki cukru pudru

łyżka tartej bułki

zapachy do ciast

Przygotować ciasto i usmażyć naleśniki. Twaróg utrzeć z jajami i cukrem, dodać przyprawy i śmietanę. Naczynie o średnicy naleśnika wysmarować masłem, wysypać tartą bułką. Na dnie położyć naleśnik, posmarować go masą serową. Następnie znowu naleśnik, ser itd. Przykryć z wierzchu naleśnikiem skropić masłem, posypać tartą bułką i zapiec w piekarniku. Pokrajać w trójkąty, posypać cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD