
KLUSKI DOMOWE ZAPIEKANE Z SEREM NA SŁODKO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 razy.

Ciasto:

35 dag mąki pszennej

2 jaja

woda

Masa:

30 dag twarogu

cukier

2 jaja

pół szklanki śmietany

łyżka masła

tarta bułka

zapachy do ciasta

2 łyżki mąki ziemniaczanej

Z mąki, jaj i wody zagnieść ciasto i cienko rozwałkować . Gdy przeschnie - pokrajać kluski, ugotować w słonej wodzie odcedzić i przepłukać . Ser utrzeć z cukrem, jajami i śmietaną, dodać zapachy i mąkę ziemniaczaną. Wymieszać z kluskami, włożyć do naczynia wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką. Wstawić do piekarnika i lekko zapiec. Podawać posypane cukrem lub polane śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD