
KLUSKI KŁADZONE ZAPIEKANE PO WĘGIERSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

Ciasto:

35 dag mąki pszennej

łyżeczka masła

szklanka mleka i wody

2 jaja

Masa:

pół szklanki śmietany

2 jaja

sproszkowana papryka

3 dag utartego żółtego sera

sól

łyżka koncentratu pomidorowego

łyżka masła

nać pietruszki

łyżka mąki

Przygotować kluski jak wyżej. Gdy nieco przestygną - włożyć je do wysmarowanego tłuszczem naczynia, zalać śmietaną rozmieszaną z jajami, mąką, papryką, utartym ostrym serem i koncentratem pomidorowym, dodać szklankę wywaru. Zapiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD