
ŁAZANKI NALEŚNIKOWE Z JABŁKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

Ciasto:

25 dag mąki
szklanka mleka
jajo

Masa:

50 dag jabłek
2,5 łyżki masła
4 łyżki cukru
tarta bułka
zapachy do ciasta
słonina do wysmarowania naczynia

Z podanych składników, z dodatkiem wody, przygotować naleśniki. Następnie pokrajać je w łazanki i podsmażyć. Jabłka obrać, poszatkować, skropić masłem, posłodzić, przyprawić, wymieszać z łazankami, włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką, zapiec. Podawać posypane cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD