
ŁAZANKI ZAPIEKANE Z TWAROGIEM I RODZYNKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1082 razy.

Ciasto:

35 dag mąki pszennej

jajo

sól

woda

Masa:

40 dag twarogu

4 łyżki cukru

2 jaja

7 dag rodzynków

pół szklanki śmietany

łyżka masła

tarta bułka

skórka cytrynowa lub zapachy do ciast

Z mąki, jaja i wady zagnieść ciasto, cienko rozwałkować i przesuszyć. Pokrajać łazanki, ugotować w osolonej wodzie i przepłukać. Twaróg utrzeć z cukrem i jajami, dodać śmietanę, zapachy i wymieszać z łazankami. Naczynie wysmarować masłem, wysypać tartą bułką, włożyć masę i zapiec w piekarniku. Posypać cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD