
ŁAZANKI ZAPIEKANE Z TWAROGIEM I RODZYNKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1161 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 wody 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