
ŁAZANKI ZAPIEKANE W ŚMIETANIE Z OWOCAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1063 razy.

Ciasto:

30 dag mąki

jajo

woda

Masa:

3/4 szklanki śmietany

2 jaja

cukier

25 dag owoców (śliwki, wiśnie itp.)

1,5 łyżki masła

tarta bułka

sól

Zagnieść ciasto z podanych składników z dodatkiem wody i cienko rozwałkować . Gdy przeschnie - pokrajać łazanki i ugotować w osolonej wodzie. Po przepłukaniu w zimnej wodzie i osączeniu dodać śmietanę rozmieszaną z dwoma jajami i cukrem oraz wydrylowane owoce. Całość wymieszać . Naczynie wysmarować masłem, wysypać tartą bułką, nałożyć potrawę i zapiec w piekarniku. Podawać posypane cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD