
NALEŚNIKI ZAPIEKANE Z RYŻEM I TWAROGIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1149 razy.

Ciasto:

30 dag mąki pszennej

2,5 szklanki mleka

2 jaja

2 dag słoniny

cukier

sól

Nadzienie:

15 dag ryżu

1,5 szklanki mleka

30 dag twarogu

4 łyżki cukru

3 łyżki śmietany

3 łyżki tłuszczu

jajo

tarta bułka

zapachy do ciast

Z ciasta usmażyć cienkie naleśniki. Ryż ugotować na mleku na półsypko. Gdy ostygnie - dodać cukier, zapachy, jajo, rozarty twaróg i śmietanę. Przygotowaną masą smarować naleśniki, składać w trójkąty, smażyć na tłuszczu i wkładać do naczynia wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką. Wstawić do piekarnika i zapiec. Podawać posypane cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD