
BABKA NALEŚNIKOWA Z RYŻEM I POMIDORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

Ciasto:

25 dag mąki pszennej

2 szklanki mleka

cukier

2 jaja

sól

słonina do smażenia

Nadzienie:

pół szklanki ryżu

szklanka mleka

40 dag śliwek węgerek

2 łyżki masła

łyżka tartej bułki

1,5 łyżki cukru pudru

4 łyżki cukru

zapachy do ciast

Przygotować ciasto i usmażyć naleśniki. Ryż ugotować na sypko na mleku. Świki opłukać , wydrylować , wymieszać z ryżem. Dodać trochę masła, cukru i przypraw zapachowych. Do naczynia wysmarowanego masłem (o średnicy naleśnika) kłaść warstwami ryż i naleśniki. Zapiec w piekarniku. Podawać posypane cukrem pudrem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD