
ZAPIEKANKA ŁOWICKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1167 razy.

50 dag ziemniaków
40 dag twarogu
szklanka kaszy krakowskiej
2 szklanki mleka
3 jaja
2 łyżki masła
pół łyżki tłuszczu
2 łyżki tartej bułki
pieprz
przyprawa do zup
gałka muskatołowa
majeranek
sól

Ziemniaki umyć , obrać , opłukać i ugotować . Gdy ostygną, zemieć w maszynce, dodać twaróg oraz sparzoną wrzącym mlekiem, a następnie ostudzoną kaszę krakowską. Dodać jaja, przyprawę oraz masło i starannie wyrobić ; dosypać trochę tartej bułki. Naczynie wysmarować tłuszczem j wysypać tartą bułkę; napęlnić przygotowaną masą i zapiec w piekarniku. Podawać z sosami lub kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD