
ZAPIEKANKA Z NALEŚNIKÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1141 razy.

50 dag usmażonych naleśników
3 łyżki margaryny
pół szklanki śmietany
3 jaja
3 dag migdałów
3 dag rodzynków
smażona skórka z pomarańczy
cukier waniliowy

Naleśniki pokrajać w łazanki i obrumienić na margarynie. Migdały sparzyć wrzątkiem, ściągnąć skórkę i pokrajać w paseczki. Prociż elektryczny wysmarować tłuszczem i włożyć łazanki wymieszane z migdałami i skórką pomarańczową. Śmietanę rozmieszać z jajami i cukrem, zalać łazankami i zapiec. Podawać posypane cukrem pudrem z wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD