
PASZTECIKI FRANCUSKIE ZE SZPARAGAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1145 razy.

Ciasto:

20 dag mąki pszennej

20 dag masła

jajo

Nadzienie:

50 dag szparagów

łyżka masła,

15 łyżki mąki pszennej

szklanka mleka lub pół szklanki śmietany

cukier

koper

żółtko

sok z cytryny

Upiec paszteciki jak podano w poprzednim przepisie. Szparagi oczyścić , opłukać i pokrajane na kawałki (1-2 cm) ugotować do miękkości; odcedzić . Zasmażyć mąkę na maśle, rozprowadzić mlekiem lub śmietaną, włożyć szparagi, dodać przyprawę zaciągnąć żółtkiem, wsypać posiekany koper. Wydrążone paszteciki napełniać gorącym nadzieniem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD