
STRUDEL Z SEREM "ALIUM"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1216 razy.

Ciasto:

20 dag mąki pszennej

jajo

łyżeczka masła

Nadzienie:

25 dag porów

50 dag twarogu

20 dag ziemniaków

1 łyżka cukru

2 łyżki śmietany

3 łyżki tłuszczu, (masło lub margaryna)

3 jaja

1,5 łyżki tartej bułki

sól

pieprz

Do mąki dodać jajo masło, trochę wody i zagnieść ciasto (mniej twarde niż na pierogi). Starannie wyrobić i nakryć. Pory oczyścić, pokrajać i udusić do miękkości z dodatkiem tłuszczu. Gdy ostygną, zemleć w maszynce razem z twarogiem i ugotowanymi ziemniakami. Dodać przyprawy, jaja i dokładnie ucierać. Ciasto bardzo cienko rozwałkować na obrusie, skropić tłuszczem, posypać zrumienioną tartą bułką. Rozsmarować nadzienie, zwinąć w rulon, zsunąć na blachę, połać masłem i upiec w piekarniku. Podawać ze śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD