
ZAPIEKANKA FRYZYJSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1061 razy.

Ciasto:

25 dag mąki pszennej

1,5 szklanki mleka

jajo

słonina

Nadzienie:

20 dag kaszy manny

1,5 szklanki mleka

cebula

20 dag bryndzy owczej

2 jaja

pół szklanki śmietany

2 łyżki masła

łyżka tartej bułki

kminek

pieprz

majeranek

czosnek

sól

Kaszę mannę ugotować na sypko w mleku, dodać pokrajaną i przesmażoną cebulę, ostudzić, następnie dodać bryndzę, jaja, przyprawy i śmietanę. Przygotować ciasto naleśnikowe i usmażyć kilka naleśników; smarować je nadzieniem, zwijać w ruloniki i układać w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i wysypanym tartą bułką. Skropić obficie masłem i zapiec w piekarniku. Podawać z surówkami oraz z wybranym według uznania sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD