
PASZTECIKI NALEŚNIKOWE Z OSTRYM SEREM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1096 razy.

Ciasto:

25 dag mąki pszennej

szklanka mleka

stopiona słonina do smażenia

Nadzienie:

3 czerstwe bułki

szklanka mleka

1,5 łyżki masła

duża cebula

2 jaja

7-10 dag ostrego sera

2,5 łyżki tartej bułki

pieprz

3,5 łyżki tłuszczu do smażenia

Z ciasta usmażyć naleśniki (niewielką ilość ciasta pozostawić). Bułki namoczyć w mleku, odcisnąć i zemleć w maszynce razem z pokrajaną i uduszoną cebulą. Dodać jaja, utarty ser i przyprawy. Przygotowanym nadzieniem smarować naleśniki, zwijać i maczać w pozostałym surowym cieście; obtaczać w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD