
KROKIETY NALEŚNIKOWE ZE SZPINAKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1161 razy.

Ciasto:

35 dag mąki pszennej

2 szklanki mleka

słonina

sól

jajo

Nadzienie:

1,40 kg szpinaku

łyżka masła

1,5 łyżki mąki

3 łyżki mleka

2 bułki czerstwe

6 łyżek tartej bułki

sól

ząbek czosnku

pieprz ziółowy

2 jaja

3 łyżki tłuszczu do smażenia

Z ciasta przygotować naleśniki (trochę ciasta pozostawić). Szpinak obrać i obgotować , następnie odcisnąć , drobno posiekać , dodać uprzednio namoczone i odcisnięte czerstwe bułki, przyprawy i jaja. Naleśniki ułożyć na desce, zakładając brzegi jeden na drugi, posmarować złączone brzegi surowym ciastem. Rozsmarować masę ze szpinaku, zwinąć w rulon i pociąć na kawałki długości 10 cm. Maczać w pozostałym cieście naleśnikowym, panierować i smażyć na tłuszczu. Podawać z ziemniakami purée i surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD