
BLINY PARZONE Z OSTRYM SEREM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1260 razy.

40 dag mąki pszennej
4 łyżki margaryny lub masła
sól
4 dag ostrego sera
4 jaja
3 łyżki tłuszczu

Wodę (3 szklanki) zagotować z tłuszczem i zaparzyć mąkę jak na ptysie. Gdy ciasto przestygnie - wbijać po jednym jajku, posolić i dokładnie utrzeć. Formować łyżką bliny i smażyć na rozgrzanym tłuszczu; posypać utartym serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD