
Knedle serowe z powidłami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

75 dag twarogu
15 dag mąki
15 dag kaszy manny
2 jaja
2 łyżki masła
30 dag powideł lub twardej marmolady
sól
2 łyżki smalcu lub innego tłuszczu
4 łyżki cukru
4 łyżki tartej bułki

Ser zemieć w maszynce i zagnieść z pozostałymi składnikami. Ciasto podzielić na kawałki, nadziewać powidłami i dokładnie zaklejać. Gotować w osolonej wodzie. Podawać polane tłuszczem, przesmażoną tartą bułką i posypane cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD