
DIABLOTKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

15 dag mąki
3 dag sera podpuszczkowego
7 dag masła
papryka
1 żółtko
sól

Ser zetrzeć na tarce o drobniutkich oczkach. Mąkę posiekać z masłem i zagnieść ciasto kruche dodając żółtko; połowę sera i sól. Ciasto wywałkować, wykrawać paluszki lub małe placuszki okrągłą foremką. Każdy paluszek posmarować białkiem, posypać serem i papryką. Upiec na kolor złoty. Podawać na gorąco do zup czystych.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD