
PALUSZKI KRUCHE Z ZIEMNIAKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

15 dag smalcu
1 jajo
15 dag ugotowanych ziemniaków
1 dag kminku
20 dag mąki
1/4 proszku spulchniającego
sól

Ugotować ziemniaki, rozetrzeć je, ostudzić . Posiekać tłuszcz z mąką, wymieszać z ziemniakami, dodać kminek, sól i proszek. Zagnieść ciasto jajem i nie wyrabiając kształtować na stolnicy paluszki (około 10 cm długości). Paluszki układać na posmarowanej blasze, posmarować jajem, upiec. Podawać gorące, jako dodatek do zup czystych lub do herbaty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD