
Łazanki zapiekane z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1031 razy.

Ser:

30 dag sera białego

1-2 jaja

10 dag cukru z wanilią

(śmietana gęsta)

Ciasto:

50 dag mąki

1 jajo

1/2 szklanki wody

sól

5 dag masła do skropienia

Ser zetrzeć , wymieszać z jajem, cukrem i wanilią do smaku. Jeśli masa jest za gęsta, dodać trochę śmietany. Masło stopić . Zrobić ciasto z jajem i wodą, i dalej sporządzić tak jak łazanki z kapustą. Ugotowane łazanki wyłożyć do wysmarowanego rondelka przekładając masą sera, wyrównać i zapiec. Do łazanek tych można podać słodzoną śmietaną. Łazanki z serem można też sporządzić bez cukru i wanilii, jako danie słone, posypane koperkiem i zieloną pietruszką. Podawać z sałatą zieloną i pomidorową, itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD