
Łazanki zapiekane z szynką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1041 razy.

25 dag okrawków szynki lub innych wędlin

5 dag tłuszczu z szynki lub słoniny

5 dag cebuli

pieprz

C i a s t o :

50 dag mąki

1 jajo

1/2 szklanki wody

sól

2 dag smalcu do smarowania rondelka

Sporządzić łazanki, ugotować je. Cebulę pokrajać , lekko zrumienić na tłuszczu, część tłuszczu zużyć na posmarowanie rondla do zapiekania łazanek. Szynkę drobno posiekać , wymieszać z ugotowanymi łazankami i cebulą. Łazanki wykończyć tak jak łazanki z kapustą. Podawać z sosem pomidorowym, sałatą zieloną, pomidorową itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD