
Pierozki leniwe z ciasta ziemniaczanego

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1094 razy.

50 dag ugotowanych ziemniaków

20 dag mąki

25 dag białego sera

sól

1 jajo lub 2 białka

4 dag masła

Ugotowane gorące ziemniaki utłuc na miazgę, zważyć . Ser zetrzeć . Do ziemniaków dodać ser, mąkę, sól i jajo, zarobić ciasto. Zagotować wodę z solą. Z ciasta wyrobić dwa długie wałki dość grube, spłaszczyć je trochę, krajać skośne kawałki jednakowej wielkości. Pierozki ugotować wkładając na wrzącą wodę, wybrać łyżką cedzakową, osączyć , wyłożyć na okrągły półmisek, okrasić masłem. Pierozki te podajemy z cukrem lub z dżemem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD