
Pierozki leniwe z sera i jaj

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1079 razy.

4 dag masła
4 żółtka
50 dag sera białego niekwaśnego
sól
5 białek (piana)
12-15 dag mąki
4 dag masła świeżego
3 dag tartej bułki

Wilgotny ser przetrzeć przez sito. Rozetrzeć masło dodając po jednym żółtku, stopniowo dodając ser, dodać sól, gdy masa utarta, wymieszać ją z pianą i mąką. Ciasto wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką, ukształtować dość gruby wałek, spłaszczyć go, wycisnąć nożem kratkę na powierzchni, krajać skośne pierożki. Pierożki gotować partiami wkładając do wrzącej, osolonej wody; zagotować je powoli, wybrać łyżką cedzakową, osączyć, wyłożyć na ogrzany okrągły półmisek, skropić zrumienionym masłem z bułeczką. Zaraz podawać, bo szybko opadają. Pierożki te można podać z cukrem i konfiturą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD