
Prażucha

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1206 razy.

50 dag mąki pszennej lub gryczanej

5 dag masła

1/2 litra wody

20 dag sera białego lub twarogu:

sól

Mąkę zrumienić w piekarniku na kolor złoty, często mieszając. Zagotować wodę z solą. Gorącą mąkę wsypać do garnka, postawić go na gorącej płytce i do mąk wlewać wrzącą wodę; wybijając ciasto mocno płaską łyżką, aby nie było grudek; prażucha ma być pulchna, niekrusząca się. Łyżkę stołową zanurzyć w maśle, kłaść nią małe kawałki prażuchy na półmisek, polać masłem, posypać serem. Podawać z mlekiem słodkim lub kwaśnym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD