
Paszteciki w naleśnikach z kapustą słodką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1056 razy.

Nadzienie:

75 dag kapusty

4 dag tłuszczu

2 dag cebuli

sól

cukier

pieprz

Ciasto:

1/2 szklanki mleka

1 jajo

sól

16 dag mąki

ok. 3/4 szklanki wody

1 dag smalcu lub margaryny

Panierowanie:

1 1/2 jaja;

4 dag bułki tartej

3 dag tłuszczu do odsmażenia

Sporządzić nadzienie: kapustę opłukać , oczyścić , ugotować , odcisnąć w czystym płótnie. Cebulę drobno pokrajać , przysmażyć z tłuszczem. Kapustę zemleć , wymieszać z cebulą, dodać sól, pieprz i szczyptę cukru do smaku. Sporządzić ciasto na naleśniki bez piany, usmażyć 15 grubszych naleśników. Naleśniki smarować nadzieniem, zawinąć 2 boki naleśnika ku środkowi, zwijać wałeczki równej długości. Wałeczki zanurzyć w jaju i bułce, smażyć rumieniąc ze wszystkich stron (lub smażyć bez panierowania). Podawać na gorąco z sosem grzybowym lub pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD