
Paszteciki w naleśnikach ze szpinakiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1053 razy.

Nadzienie:

50 dag szpinaku z listkami rzodkiewki

2 dag masła

2 dag mąki

1/2 ząbka czosnku

sól

cukier

1 szklanka mleka

Ciasto:

4 żółtka

szklanka mleka

16 dag mąki

sól

1/2 szklanki wody

4 białka (piana)

skórka ze słoniny do smażenia

5 dag masła do odsmażenia

Sporządzić nadzienie: szpinak opłukać , obrać , drobno posiekać . Stopić masło, wsypać mąkę, podsmażyć , zasmażkę rozprowadzić zimnym mlekiem, mieszając zagotować . Włożyć szpinak do zasmażki, zagotować , dodać sól, cukier i czosnek do smaku. Sporządzić ciasto na naleśniki z pianą, usmażyć 15 naleśników. Naleśniki smarować gorącym szpinakiem, składać "w chusteczkę", odgrzać szybko na patelni i zaraz podawać . W ten sam sposób można sporządzić paszteciki ze szpinakiem nowozelandzkim, boć winą, portulaką, jarmużem mieszanym ze szpinakiem lub marchwią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD