
Paszteciki z parówkami

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1080 razy.

Ciasto drożdżowe:

25 dag mąki

2,5 dag drożdży

łyżeczka cukru

szklanka mleka

2 żółtka

4 łyżki mąki do podsypywania

sól

50 dag smalcu (ceresu) do smażenia

Nadzienie:

10 parówek

Przygotować ciasto drożdżowe według przepisu Kapuśniaczki. Parówki opłukać, zdjąć osłonkę, podzielić w poprzek na pół. Z wyrośniętego ciasta wyrabiać podłużne paszteciki, kładąc do środka połówkę parówek. Gdy wyrosną, smażyć na gorącym tłuszczu. Z porcji tej otrzymuje się ok. 20 pasztecików.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD