
Paszteciki z parówkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1064 razy.

Ciasto naleśnikowe:

jajo

pół szklanki mleka

12 dag mąki

skórka słoniny

sól

zielenina

Nadzienie:

6 parówek

tłuszcz do smażenia

Przygotować ciasto naleśnikowe wg przepisu Paszteciki z mięsem. Parówki opłukać , zalać taką ilością wrzącej wody, aby były przykryte, zagotować i zaraz odstawić na 10-15 min. Lekko ochłodzić , obrać ze skórki i pokrajać w poprzek na pół. Na cieście naleśnikowym układać połówki parówek. Zagiąć naleśniki z dwu stron na 3 cm i następnie zwinąć ciasno w wałeczek. Zrumienić ze wszystkich stron na tłuszczu na patelni. Ułożyć na podłużnym półmisku, przybrać zieleniną. Paszteciki podaje się do zup czystych, jako przekąskę lub danie podstawowe z sosem pomidorowym albo musztardowym. Paszteciki z parówkami można również panierować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD