
Paszteciki z jajami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1051 razy.

Ciasto naleśnikowe:

jajo

pół szklanki mleka

12 dag mąki

skórka ze słoniny

sól

Nadzienie:

3 jaja

mała cebula

3 dag czerstwej bulki

łyżka margaryny

pół szklanki mleka

1-2 łyżki śmietany

sól

pieprz

Panier:

4-5 łyżek ciasta naleśnikowego

tłuszcz do smażenia

3 łyżki tartej bułki

Przygotować ciasto naleśnikowe jak w przepisie Paszteciki z mięsem. Odłożyć 4-5 łyżek ciasta naleśnikowego. Bułkę na nadzienie namoczyć w mleku. Jaja ugotować na twardo. Cebulę obrać, pokrajać w krążki, zrumienić na jasno-złoty kolor. Odcisnąć bułkę, usmażoną cebulę i obrane jaja zemiać w maszynce. Dodać śmietanę, sól i pieprz; dokładnie wymieszać. Naleśniki smarować cienko nadzieniem, formować wałeczki lub składać w książeczkę, zanurzać w cieście naleśnikowym, obsypywać tartą bułką. Usmażyć na złoty kolor z obu stron. Z porcji tej otrzymuje się 10-12 pasztecików. Podawać do zup czystych, jak barszcz, pomidorowa, albo jako danie podstawowe z surówką z pomidorów, z kapusty świeżej lub kwaszonej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD