
Knedle chłopskie z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1149 razy.

Kuchnia węgierska

750 g białego sera

2 filiżanki kwaśnej śmietany

80 g mąki

150 g żółtek

4 jaja

sól

140 g masła

mus jabłkowy

Biały ser przetrzeć przez sito, wyrobić z 80 g mąki i żółtkami, posolić i wymieszać z pianą ubitą z białek. Formować knedle, gotować je we wrzącej, osolonej wodzie, potem wyjmować łyżką cedzakową i pojedynczo maczać w tartej bułce zrumienionej na maśle. Układać na talerzu i podawać z musem jabłkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD