
Naleśniki z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1100 razy.

Kuchnia węgierska

naleśniki

30 g rodzynek

200 g białego sera

1 filiżanka mleka

3 łyżki kwaśnej śmietany

otarta skórka z 1/2 cytryny

1 łyżka cukru pudru

1 jajo

Mleko zagotować , 10 min gotować w nim rodzyнки, odcedzić je. Przetarty przez sito biały ser wyrobić na jednolitą masę razem z żółtkiem, kwaśną śmietaną, rodzyнками, cukrem pudrem i pianą ubitą z białka. Naleśniki smarować tą masą na grubość 1 centymetra, zwinąć i natychmiast podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD