
Krokiety z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1179 razy.

Kuchnia węgierska

300 g białego sera

1/2 filiżanki mleka

4 łyżki kwaśnej śmietany

10 g drożdży

1 jajo

50 g rodzynek

otarta skórka z 1 /2 cytryny

tłuszcz

mąka

cukier

Przetarty przez sito ser wymieszać z kwaśną śmietaną, jajem, skórką cytrynową i taką ilością mąki, aby powstała gęsta masa. Dodać rodzynek i wyrośnięte w ciepłym mleku drożdże, formować małe wałeczki, układać je na desce do wyrośnięcia i krótko smażyć na gorącym tłuszczu. Podawać posypane cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD