
Pogacze z kasztanami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1024 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg maronów (kasztany jadalne)

1 jajo

1/2 l mleka

tarta bułka

4 żółtka

cukier

50 g masła

tłuszcz

Kasztany włożyć na kilka minut do wrzącej wody, następnie je obrać, ściągnąć wewnętrzną błonkę i ugotować w osłodzonej wodzie. Przetrzeć przez sito i odstawić w ciepłe miejsce, aby masa dobrze wyschła. Masę dokładnie wyrobić z żółtkami i masłem, formować z niej małe placuszki. Placuszki obtaczać w roztrzepanym jajku i tartej bułce i smażyć na gorącym tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD