
Pierogi "kopytka" z kaszy jaglanej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1161 razy.

40 dag kaszy jaglanej,
2 szklanki mleka,
łyżka masła,
3 jaja,
25 dag mąki,
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej,
nać pietruszki,
sól,
cukier

Kaszę jaglaną sparzyć wrzątkiem, odsączyć i zalać gorącym mlekiem. Przykryć i upużyć w piekarniku. Następnie ostudzić, zmielić w maszynce, wbić jaja, dodać mąkę, masło i dodatki. Z przygotowanego ciasta zrobić wałek, pociąć nożem kopytka i wrzucać je do wrzącej osolonej wody. Podawać z sosem pomidorowym lub grzybowym i z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD