
Paszteciki z serem

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1095 razy.

Kuchnia peruwiańska

1 szklanka mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki masła

2 ubite żółtka

2 łyżki wody

4 łyżki białego chudego sera

4 łyżki twarożku homogenizowanego lub gęstej śmietany

1/2 łyżeczki soli

1/2-1/4 łyżeczki przyprawy chili lub ostrej papryki, piana z jednego białka olej do głębokiego smażenia

1. Przesiane mąkę wraz z proszkiem do pieczenia. Palcami wcierać masło. Żółtka połączyć z wodą i wlać do mąki z masłem. Szybko wymieszać na jednolitą masę, w razie potrzeby dodać trochę więcej wody (1-2 łyżeczki).

2. Połączyć dokładnie biały ser i twarożek homogenizowany lub śmietanę, sól, chili lub paprykę, delikatnie wymieszać z pianą z białka.

3. Ciasto cienko rozwałkować, wykroić szklanką krążki, nakładać nadzienie łyżeczką, zlepiać jak pierogi.

4. Smażyć w mocno rozgrzanym oleju na złoty kolor lub piec w gorącym piekarniku przez 10-12 min.

Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD