
Paszteciki z serem tyłżyckim

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1119 razy.

Ciasto krucho - drożdżowe:

20 dag mąki

12 dag margaryny

3 dag drożdży

4,5 łyżki mleka

pół łyżeczki cukru

sól

jajo do smarowania ciasta

tłuszcz do wysmarowania formy

Nadzienie:

10 dag utartego sera tyłżyckiego (szwajcarskiego)

Mąkę przesiać , dodać tłuszcz, posiekać . Drożdże rozetrzeć z cukrem i mlekiem, dodać sól. Połączyć wszystkie składniki, szybko i dokładnie wyrobić . Rozwałkować na grubość 0,5 cm, krajać prostokąty o bokach 6X8 cm. Na środku prostokątów położyć utarty ser. Zwijać w rulony, kłaść na blasze wysmarowanej tłuszczem; gdy podrosną, posmarować jajem i upiec w dobrze nagrzanym piekarniku. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 25 pasztecików.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD