
Kminkówki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

20 dag mąki
12 dag margaryny
3 dag drożdży
4,5 łyżki mleka
pół łyżeczki cukru
sól
jajo do smarowania
2 dag kminku.

Przyrządzić ciasto kruche - drożdżowe według przepisu Paszteciki z serem tył yckim. Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm, wykrawać krążki i kłaść na blasze wysmarowanej tłuszczem. Gdy podrosną, posmarować jajem i posypać kminkiem z solą. Upiec w dobrze nagrzanym piekarniku na złoty kolor. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 45 pasztecików.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD