Paszteciki z parówkami

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1104 razy.

Ciasto naleśnikowe:
jajo
pół szklanki mleka
12 dag mąki
skórka słoniny
sól
zielenina
Nadzienie:
6 parówek
tłuszcz do smażenia

Przygotować ciasto naleśnikowe wg przepisu Paszteciki z mięsem. Parówki opłukać, zalać taką ilością wrzącej wody, aby były przykryte, zagotować i zaraz odstawić na 10-15 min. Lekko ochłodzić, obrać ze skórki i pokrajać w poprzek na pół. Na cieście naleśnikowym układać połówki parówek. Zagiąć naleśniki z dwu stron na 3 cm i następnie zwinąć ciasno w wałeczek. Zrumienić ze wszystkich stron na tłuszczu na patelni. Ułożyć na podłużnym półmisku, przybrać zieleniną. Paszteciki podaje się do zup czystych, jako przekąskę lub danie podstawowe z sosem pomidorowym albo musztardowym. Paszteciki z parówkami można również panierować.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD