
Paszteciki z kiełbasą lub pasztetem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1247 razy.

Ciasto naleśnikowe:

jajo

pół szklanki mleka

12 dag mąki

skórka ze słoniny

sól

Nadzienie:

25 dag kiełbasy serdelowej (pasztetu)

łyżka musztardy

3-4 łyżki śmietany (wywaru)

tłuszcz do smażenia

Przygotować ciasto naleśnikowe według przepisu Paszteciki z mięsem. Kiełbasę serdelową opłukać, zalać wrzącą wodą, zagotować, odstawić na 20 min., ochłodzić, obrać z osłonki, zemeć w maszynce, dodać śmietanę lub wywar i musztardę; utrzeć na jednolitą masę. Nadzieniem smarować naleśniki, składać na pół i jeszcze raz na pół, tak jak się składa chusteczki. Naleśniki zrumienić z obu stron na silnie rozgrzanym tłuszczu. Ułożyć na okrągłym półmisku, przybrać zieleniną i krążkami pomidorów. Z porcji tej otrzymuje się 10-12 naleśników. Zamiast kiełbasy można użyć pasztet rozrzedzony wywarem. Podawać do zup czystych, jako gorącą przekąskę lub podstawowe danie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD