
Paszteciki z jajami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1082 razy.

Ciasto naleśnikowe:

jajo
pół szklanki mleka
12 dag mąki
skórka ze słoniny
sól

Nadzienie:

3 jaja
mała cebula
3 dag czerstwej bulki
łyżka margaryny
pół szklanki mleka
1-2 łyżki śmietany

sól

pieprz

Panier:

4-5 łyżek ciasta naleśnikowego
tłuszcz do smażenia
3 łyżki tartej bułki

Przygotować ciasto naleśnikowe jak w przepisie Paszteciki z mięsem. Odłożyć 4-5 łyżek ciasta naleśnikowego. Bułkę na nadzienie namoczyć w mleku. Jaja ugotować na twardo. Cebulę obrać, pokrajać w krążki, zrumienić na jasno-żółty kolor. Odcisnąć bułkę, usmażoną cebulę i obrane jaja zemieć w maszynce. Dodać śmietanę, sól i pieprz; dokładnie wymieszać. Naleśniki smarować cienko nadzieniem, formować wałeczki lub składać w książeczkę, zanurzać w cieście naleśnikowym, obsypywać tartą bułką. Usmażyć na złoty kolor z obu stron. Z porcji tej otrzymuje się 10-12 pasztecików. Podawać do zup czystych, jak barszcz, pomidorowa, albo jako danie podstawowe z surówką z pomidorów, z kapusty świeżej lub kwaszonej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD