Paluszki półfrancuskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3690 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

2 żółtka,

1/2 szklanki śmietany,

5 dag sera żółtego,

sól,

przyprawy (papryka, kminek, czarnuszka, cząber, majeranek, barbecue itp.),

2 białka i odrobina tłuszczu do smarowania

Margarynę posiekać z mąką, dodać śmietanę i żółtka. Szybko wyrobić ciasto (tylko do sklejenia się składników). Wyłożyć na talerz, przykryć ściereczką i umieścić w lodówce na około 12 godzin. Schłodzone ciasto podzielić na części, rozwałkowywać prostokąty grubości 1/2 cm i szerokości około 16 cm, posmarować białkiem, posypać żółtym serem zmieszanym z solą i przyprawami. Prostokąty pokroić na paski szerokości 2 cm, ułożyć w lekko natłuszczonej brytfannie i piec na złoty kolor w bardzo gorącym piekarniku 15-20 min. Najlepsze są podawane na gorąco.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>