
Paluszki z ciasta francuskiego

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3075 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

30 dag margaryny,

1 jajo,

1 łyżeczka octu,

sól,

1/3 szklanki wody;

Do wykończenia:

3 łyżki mąki do podsypywania,

2 jaja do smarowania,

5 dag sera żółtego utartego na tarce,

przyprawy dowolne, np. papryka, bazylia, cząber, majeranek, tymianek, rozmaryn itp.

Sporządzić ciasto francuskie. Rozwałkować je na grubość około 1/2. cm, pokroić na pasy szerokości 2 cm i długości 10 cm, posmarować jajem wymieszanym z przyprawami, posypać serem, ułożyć na blasze i piec w bardzo gorącym piekarniku 15-20 min.

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