
Spiralki serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2784 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki,

10 dag masła roślinnego,

20 dag sera topionego lub żółtego,

białko do posmarowania,

szczypta soli,

mielona papryka lub kminek do posypania,

tłuszcz do blachy

Ser topiony lub żółty zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Dodać mąkę, posiekać z tłuszczem i odrobiną soli. Szybko wyrobić ciasto i pozostawić je przez co najmniej 60 min w chłodnym miejscu. Ciasto rozwałkować na grubość około 1/2 cm i pokroić na wąskie 10-15 cm paski. Formować ciastka skręcając po 2 paski razem. Spiralki układać na natłuszczonej blasze, smarować na wierzchu rozmażonym białkiem i posypać papryką lub kminkiem. Piec w gorącym piekarniku 15-20 min.

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