
Diablotki serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2578 razy.

1 szklanka mąki,

20 dag żółtego sera,

1/2 kostki masła,

1 łyżeczka papryki,

białko, sól

Mąkę przesiać , ser zetrzeć na tarce i razem wymieszać . Dodać tłuszcz i posiekać drobno w mące z serem. Zarobić ciasto z dodatkiem papryki i soli do smaku. Odstawić ciasto do ostudzenia na ok. 30 min. Stolnice wysypać mąką rozwałkować ciasto na grubość 1 cm. Wyciskać okrągłe placuszki, posmarować białkiem i posypać tartym serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 15 min. Podawać do zup lub jako przekąskę.

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