
Knedle serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2781 razy.

Ciasto:

40 dag sera twarogowego,

8 dag kaszy manny,

10 dag mąki,

jajko,

sól

Nadzienie:

30 dag powideł,

3 dag masła,

2 dag bułki tartej,

5 dag cukru

Twarożek zemleć połączyć z przesianą mąką, kaszą i jajkiem, posolić zagnieść ciasto. Następnie formować okrągłe kule, nadziewać powidłami. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć , polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną z roztopionym masłem, posypać cukrem.

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