
Krokiety z sera twarogowego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2083 razy.

50 dag sera twarogowego,

2-3 jaja,

6 dag cukru pudru,

5 dag rodzyneków,

4 dag mąki,

4 dag bułki tartej,

tłuszcz

olejek waniliowy

Jaja umyć , wybić ze skorupki, oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać ze zmielonym twarogiem opłukanymi rodzynkami, olejkiem oraz ubitą pianą z białek przesypaną przesianą mąką. Następnie formować krokiety w tartej bułce i smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron na jasnożółty kolor.

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