
Lemieszka z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2599 razy.

1 kg ziemniaków,

25 dag mąki,

50 dag sera twarogowego,

5 dag słoniny,

sól

Ziemniaki wymyć , cienko obrać , opłukać , włożyć do wrzącej wody, posolić , ugotować . Ugotowanych ziemniaków nie odcedzać , rozetrzeć i do gorących dodać mąkę, intensywnie wymieszać , ustawić na płytce ochronnej i na małym ogniu podgrzewać do czasu, gdy potrawa zatraci zapach surowej mąki. Ugotowaną masę wyłożyć na półmisek formując nieduże półkule, posypać tartym serem i zapiec ok. 20 min.

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