
Leniwe pierogi z poziomkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2895 razy.

40 dag sera twarogowego,

3 jajka

5 dag mąki ziemniaczanej,

10 dag mąki pszennej,

2 dag tartej bułki,

2 dag masła lub margaryny,

10-15 dag poziomek

Poziomki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki i zmiksować . Ser przepuścić przez maszynkę, dodać żółtka, zmiksowane poziomki i stopniowo mąkę. Ubić pianę z białek; dodać do ciasta i ostrożnie wymieszać . Uformować na posypanej mąką stolnicy wałek z ciasta i pokrajać skośne kluski. W szerokim, płaskim rondlu zagotować wodę z solą. Wrzucać kluski na wrzątek i gotować 35 min. Ugotowane wyjmować łyżką cedzakową i osączyć . Podawać polane tłuszczem i zrumienioną bułką tartą. Jeśli kto wali można posypać cukrem.

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

jedno pytanie - po 35 minutach gotowania czy jeszcze cokolwiek zostanie w garnku?

Nadesłał(a):Babette 2006-01-24 21:01:48

Po 35 minutach gotowania zostaje tylko kleik to poprostu brednie a nie przepis to chyba jakis nowicjusz a nie kucharz

Nadesłał(a):Agnieszka. <oda2@vp.pl> 2006-03-12 19:03:15

Szkoda tylko tych poziomek

Nadesłał(a):ela 2006-05-06 17:05:08