
Łazanki z twarogiem i mrożonymi truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2165 razy.

Ciasto:

20 dag mąki,

1 jajko

Masa:

30 dag świeżego, niekwaśnego sera twarogowego,

20 dag mrożonych truskawek,

10 dag cukru pudru,

cukier waniliowy,

5 dag masła lub margaryny

Z mąki, jajka i wody zagnieść twarde ciasto. Pokrajać łazanki i ugotować je w osolonej wodzie. Po odcedzeniu, wymieszać z masłem lub margaryną. Owoce przebrać i umyć pod strumieniem bieżącej wody. Wymieszać je z połową cukru. Ser przepuścić przez maszynkę. Na okrągłym półmisku układać warstwami łazanki i mrożone owoce, tworząc piramidę. Następnie posypać twarogiem, resztą cukru i cukrem waniliowym. Można dodatkowo obłożyć bitą śmietaną.

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