
Nok z twarogu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2104 razy.

1/2 kg twarogu,

4 jaja,

sól,

1/3 l mleka,

30 dag kaszy manny,

10 dag masła,

4 dag tartej bułki

Twaróg przepuścić przez maszynkę. Masło utrzeć z żółtkami i solą. Do masy dodawać na przemian twaróg, mleko i kaszę mannę. Na końcu dodać pianę z białek. Ciasto włożyć do ścierki (wilgotnej, wysmarowanej tłuszczem). Gotować na parze ok. 1 godz. Gotowe ciasto kroić na plastry, polewać stopionym masłem i tartą bułką lub sokiem owocowym.

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