
Pierogi leniwe 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5231 razy.

750 g sera białego niekwaśnego,

3 jaja,

50g cukru,

100 g mąki wrocławskiej,

80g masła do polania,

20g tartej bułki,

sól

Ser przepuścić przez maszynkę, umyć jaja, oddzielić żółtka od białek. Do sera dodać żółtka, cukier, sól i dobrze utrzeć łyżką. Mąkę przesiać na stolnicę. Z białek ubić pianę, dodać do sera, wsypać część mąki, uformować wałek, spłaszczyć, wycisnąć kratkę i pokroić romby. Gotować przez 1-2 minuty. Wyjmować łyżką cedzakową, po osączeniu wyłożyć na wygrzane talerze i polać masłem ze zrumienioną bułką.

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

Fatalny przepis, pierogi nie związały się zupełnie. Myślę, że autor winien skorygować podany przepis.

Nadesłał(a):Anna <anabi@poczta.fm> 2007-11-23 14:11:16

Autor przepisu chyba zapomniał o ziemniakach ugotowanych i przepuszczonych przez maszynką?

Nadesłał(a):mermas 2007-11-24 06:11:10

leniwe bez ziemniaków...coś podejrzane mi to, myślę że za smaczne to one nie będą...

Nadesłał(a):Aga 2008-05-16 18:05:33