Pierogi leniwe 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5367 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 łyżka. Mąkę przesiać na stolnice. 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 wykładać na wygrzane talerze i polać masłem ze zrumieniona bułka.

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

Fatalny przepis, pierogi nie zwiazały sie zupełnie. Myslę, 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