
Pomidory w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1763 razy.

1 kg pomidorów,

tłuszcz,

15 dag mąki,

2 jaja,

mleko,

sól, pieprz

Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w dość grube plastry, posypać przyprawami i pozostawić na 30 min. Jaja umyć , wybić ze skorupki do miksera razem z przesianą mąką i mlekiem w takiej ilości aby powstało dość gęste ciasto, włączyć mikser na 30 sek, doprawić . Pomidory zanurzać w przygotowanym cieście, kłaść na silnie rozgrzany tłuszcz i usmażyć z obu stron.

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