
Babka naleśnikowo-serowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3866 razy.

ciasto:

2 szklanki mąki,

1 szklanka mleka,

pół szklanki wody

1 łyżka oliwy,

1 jajko,

sól

oliwa do smażenia

farsz:

50 dag sera twarogowego,

3 ugotowane ziemniaki,

5 dag boczku,

2 łyżki śmietany,

2 łyżki starszego, łagodnego sera żółtego,

pęczek szczypiorku,

sól, pieprz, papryka do smaku.

Z podanych składników przygotować ciasto i usmażyć naleśniki.

Ser i ziemniaki przepuścić przez maszynkę. Boczek pokroić w kostkę i przysmażyć. Szczypiorek drobno posiekać.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

W naczyniu żaroodpornym ułożyć na przemian krążki naleśnikowe i warstwy farszu. Wierzch babki posypać żółtym serem. Zapiec ją w piekarniku. Kroić jak tort.

Podawać z jarmużem polanym masłem i ć wyartkami pomidorów lub sosem ze świeżych pomidorów, cebuli i czosnku.

"Zwierciadło"

to sa chyba ruskie pierogo z ciastem nalesnikowwym
Nadesłał(a):asia 2006-03-31 21:03:33