
Paszteciki drożdżowe

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2665 razy.

1/2 kg mąki

2 jajka

10 dkg drożdży

szczypta soli,

1 płaska łyżeczka cukru

1/2 paczki margaryny (rozpuszczona)

1 szkl. mleka

Farsz:

1/2 kg kapusty

1 cała cebulka

grzyby

* grzyby najpierw udusić

* kapustę najpierw udusić

* odparować razem z grzybami

* posiekać

* udusić dużą cebulę na maśle i wszystko razem dusić 15 min.

Ciasto rozwałkować , pociąć w kwadraty, posmarować farszem, obtaczać w roztopionym maśle.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>