
Białystok - Bar "Podlasianka"

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9370 razy.

Czesc

Czterema łapkami glosuje z bialostocka "Podlasianka".

Stolowalam sie tam prawie przez miesiac ubieglych wakacji i nie wyobrazam sobie lepszego (i tanszego) baru - w Gdansku moge tylko o tym pomarzyc.

A co powiecie o serniczkach z "Podlasianki"???

Jeszcze teraz slinka naplywa mi do ust... A moze ktos wie jak takie serniczki stworzyc domowym sposobem?

Bede bardzo wdzieczna za pomysly.

Pozdrawiam - Basia

From: Daniel Jarosik <djarosik@boss.zie.pg.gda.pl>

popieram ,serniczki
z podlasianki sa najlepsze na swiecie sama szukam przepisu na nie

Nadesłat(a): 2005-08-26 02:08:46

Do Podlasianki jedzie się z dworca PKP autobusem nr 4 kierunek szpital 2 przystanki. Polecam też Topolanę (kierowcy - ul. Wasilkowska, przy skrzyżowaniu krajówek 19 i 65) i Merino przy teatrze lalek. Wszędzie tam jest pysznie i tanio.

Nadesłat(a):

mniam mniam.. jestem w USA juz kilka lat i powiem wam ze najbardziej tesknie za serniczkami:)) to dla nich wrocilabym do bialejostoku :)

Nadesłat(a):asia <asia189@wp.pl> 2006-04-05 21:04:17

Jestem bialostocznka z urodzenia od 15 lat mieszkam we wloszech serniczki o ktorych sie pisze pamietam i moja mama robila je w domu ,ja na obczyźnie nieraz robie moim dzieciom tylko one bardziej lubia kuchnie wloska te serniczki sa wspaniale i przepis ktory wkonywala moja mama :

200 g sera twarogowego

4 ugotowane zduszone ziemniaki

2 jajka

50 g cukru

odrobina soli

kilka lyzek maki

bulka tarta do obtaczania

olej do smazenia

cukier i smietana do polania

ser i ziemniaki polaczyc razem i dadawac powoli wszystkie

skladniki ,uformowac placki wielosci kotletow obtaczac w bulce tartej i smazyc na goracym oleju na kolor zloty przed podaniem

na talerzu posypac cukrem i polac lekko kwasna smietana .Smaczne ! tak robila moja mama i byly swietne

Nadesłat(a):Sora Dora kucharka rzymska -italia <dory61@alice.it> 2008-03-16 17:03:42

Brawo!!!

gdybyś jeszcze znała inne przepisy podlaskich barów

Nadesłat(a):mSzu 2016-07-04 13:08:05