
Pierogi - Nadzienie (litewskie)

Dodano: 2005-10-26 07:43:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2346 razy.

20dag. sera twarogowego

20dag. wędzonej szynki lub chudego boczku

Duża cebula

2 jajka

łyżka mielonego kminku

sól, pieprz.

Drobno pokrojony boczek lub szynka stopić na patelni dodać drobno pokrojoną cebulę i podsmażyć . Ser przetrzeć przez sito, utrzeć z żółtkami, kminkiem, solą i pieprzem, połączyć z boczkiem, cebulą i ubitą pianą z białek.

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>