
Ser Lazur Żłocisty zapiekany w cieście naleśnikowym

Dodano: 2006-12-31 11:13:01

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2392 razy.

115g sera Lazur żłocisty

150g mąki pszennej

100ml mleka

1 jajko

Ser przekroić na dwa równe plastry.

Cisto: Z mąki, mleka i jajka przygotować ciasto naleśnikowe o konsystencji kwaśnej śmietany. Plastry sera obtaczać w cieście i smażyć na mocno rozgrzanym oleju do osiągnięcia żłocistego koloru.

Podawać z sałatką z pomidorów i ogórków lub z sosem żurawinowym.

Nadesłał: opakowanie sera Lazur <>