
Paszteciki ze szpinakiem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1173 razy.

Ugotować dwie garście obranego szpinaku w słonej wodzie, odcedzić, usiekawszy przefasować przez sito, zasmażyć z łyżką mąki i masła. Zrobić zwyczajne ciasto jak na pierogi, cienko bardzo rozwałkować, kłaść kupki szpinaku, przykryć ciastem, oblepić naokoło i wykrawać kieliszkiem małe pierożki. Następnie ugotować je w słonej wodzie, wyjmując ostrożnie kłaść na muszelki, zlać masłem z zrumienioną bułeczką i wstawić do pieca na 5 minut.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"