
Ruskie pierogi z serem lub marmeladą z jabłek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1304 razy.

Wziąć 6 żółtek, dużą łyżkę surowego masła, 1/4 litra mleka, cukru podług upodobania, ubić dobrze, wlać do 1 1/2 litra mąki, ubić znów doskonale, domieszać 30 gr. drożdży, pozostawić w ciepłe, żeby podrosło. Gdy podrośnie, posmarować masłem ć wiartki papieru, nałożyć na palec grubo ciastem, włożyć w środek ciasta marmelady z jabłek, powideł lub utartego sera z żółtkami, cukrem, małymi rodzynekami, zawinąć brzegi ciasta, potem papieru, pokłaść na blachę wysmarowaną masłem i wsadzić w piec na godzinę lub mniej, aby pierogi były rumiane. Po wyjęciu z pieca odwinąć papier, ułożyć na półmisku i osobno podać do nich śmietanę lub sok.

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