
Pierogi leniwe bez sera

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1448 razy.

Pół kwarty mąki wymieszać z kwaterką mleka i łyżką masła, żeby grudek nie było i zagotować ; potem odstawić od ognia, ostudzić , wbić 2 żółtka, 1 całe jajo, trochę soli, łyżkę gęstych drożdży wyrobić do pulchności, robić z tej masy małe gałeczki, okulnąć w mące, ułożyć na sicie w ciepłym miejscu, a gdy podrosną spuszczać na gotującą się wodę. Skoro wypłyną, wyłożyć na półmisek, polawszy zrumienionem z bułeczką masłem.

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