
Pierogi z powidłami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1165 razy.

Rozwałkowane jak zwykle ciasto na pierogi nałożyć śliwkowymi powidłami, zaprawiwszy je poprzednio, jeżeli bardzo kwaśne, cukrem; pierogi zawijać, po brzegach ścisnąć, aby się nie otwierały, wrzucić do gotującej się wody i jak spłyną wybrać łyżką durszlakową i połączyć masłem zrumienionym z bułką.

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