
Nadziewane jabłka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1091 razy.

Wziąć jabłka, ostrugać , wydrążyć ostrożnie i napelnić farszem następującym: utłuc migdałów, dodać trochę masła, cukru, tartej bułki, kilka jaj, wymieszać dobrze i napelnić tym jabłka. Zrobić kruche ciasto, rozwałkować cienko, układać jabłka na cieście jak farsz do pierogów, zawinąć , wykrajać szklanką, posmarować dobrze brzegi żeby się nie otworzyły i włożyć do formy od tortów lub na blachę, wysmarowaną masłem i piec w piecu.

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