
Placek z śliwkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1427 razy.

Rozwałkować zwyczajne placekowe ciasto, położyć na blachę wysmarowaną masłem, ułożyć na placeku śliwki wyłupane z pestek, skórkami do ciasta, posypać cukrem i skoro placek podrośnie wsadzić w gorący piec. Można też zrobić placek z parzonego ciasta. Zaparzyć 1/4 litra mąki 1/2 litrem wrzącego mleka, wymieszać, ostudzić, wlać 100 gr. drożdży; skoro podejdzie wbić 6 jaj, 3 żółtka, 3 łyżki masła klarowanego, trochę soli i tyle mąki, aby ciasto było dość tęgie; włożyć na blachę wysmarowaną masłem, ułożyć na placeku śliwki lub jabłka i posypać cukrem. Można też rozbić parę żółtek, zmieszać z kwaśną śmietaną, połączyć tym śliwki i wstawić w piec.

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