
Placek z serem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1567 razy.

Rozciągnąć na blachę, masłem wysmarowaną, ciasta jak na placki, mniej dobrze zarobionego i nałożyć na palec grubo następującą masą: wziąć twarogu świeżego nie kwaśnego. uwiercić w donicy z kilku łyżkami śmietany, kilku żółtkami, cukrem, cynamonem; można też odrobinę szafranu dodać, wsypać małych rodzynków, zmieszać wszystko razem i posmarować na palec grubo tą samą masą placek. Następnie posypać cukrem, postawić w ciepłe, żeby podrosł i wstawić na godzinę w piec.

Można także robić placek przekładany tą masą w ten sposób: wysmarować masłem głęboką blachę miedzianą, nałożyć warstwę ciasta, potem sera, znów ciasta, posmarować jajem, posypać krajany migdałami i jak wyrośnie, upiec w piecu.

Masę z sera do placka można jeszcze tak przyrządzić: zmieszać ser z dobrą kwaśną śmietaną, wlać kieliszek araku, łyżkę soku cytrynowego, trochę wanilii, cukru podług upodobania, zmieszać dobrze masę i nałożyć nią placek.

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