
Paluszki słone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1607 razy.

40 deka kartofli, w wilgę dnia ugotowanych, przepuścić przez maszynkę, dodać do tego 40 deka mąki, 20 deka masła i trochę soli. Z ciasta tego dobrze wyrobionego robić paluszki, posmarować jajkiem i posypać solą i karolkiem. Paluszki te z blachą wsunąć w piec niezbyt gorący na 20 minut i zaraz po upieczeniu na stół wydać .

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