
Farsz do pierogów ze soczewicy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2150 razy.

Soczewice wczesnie wymoczona nalezy ugotowac w wodzie do miekkosci.

Przesmazyc na patelni nieco cebuli, mozna dodac pieczarki i/lub kawalki wedlin lub jakiegos mieska. Po przestudzeniu zemlec w maszynie razem z przygotowana soja, dodac jajko, wymieszac i lepic pierogi.

Smacznego!

From: Ewa Maciasz emacia@po-box.mcgill.ca