

Śledź po żydowsku

SKŁADNIKI:

5 ŚLEDZI MARYNOWANYCH

1 PAPRYKA CZERWONA

1 DUŻA CEBULA

5 OGÓRKÓW KORNISZONYCH

3 ŁYŻKI KETCHUPU PIKANTNEGO

SZCZYPTA PIEPRZU I PAPRYKI CHILLI

¼ SZKLANKI OLEJU

PRZYGOTOWANIE

PAPRYKĘ, CEBULĘ I OGÓRKI POKROIC W KOSTKĘ, WSYPAC WSZYSTKO DO MISKI Z KETCHUPEM, PIEPRZEM, PAPRYKĄ CHILLI I OLEJEM. WSZYSTKIE SKŁADNIKI WYMIESZAC. ŚLEDZIA POKROIC W GRUBĄ KOSTKĘ. NA PÓLMISEK KŁADZIEMY ŚLEDZIE I NA TO PRZYGOTOWANY FARSZ.



ROGALIKI SEROWE Z LUKREM

SKLADNIKI:

25dag mąki
kostka margaryny
15dag waniliowego serka homogenizowanego
op. cukru waniliowego
łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli
białko
op. gotowego białego lukru

NA NADZIENIE

op. budyniu waniliowego
szklanka mleka
½ szklanki tłustego zmielonego twarogu
3 łyżki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i solą, posiekać z margaryną, dodać serek homogenizowany i cukier waniliowy zarobić ciasto nożem i zagnieść. Chłodzić minimum 30 minut Rozwałkować ciasto na grubość ok.5 mm, wyciąć z niego półksiężycy. Ugotować budyń w szklance mleka. Po wystudzeniu zmieszać z twarogiem i zagnieść widelcem, dodając cukier. Na środek połowy półksiężycy nałożyć niewielką ilość nadzienia, przykryć resztą półksiężycy. Brzegi posmarować białkiem i starannie zlepić. Powstałe w ten sposób rogaliki wyłożyć na blaszkę, piec ok. 20 minut w temperaturze 200 stopni, aż zaczną się rumienić. Upieczone i przestudzone rogaliki połączyć rozpuszczonym lukrem.



Życzę smacznego!!!!!!!!!!!!