

Piszingery z krówką i bakaliami



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

andrut	opakowanie
masa krówkowa	400 g
rodzynki	wg uznania
orzechy włoskie	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki sparzyć. Orzechy włoskie pokroić na drobne kawałeczki. Masę krówkową przełożyć do miski i dobrze wymieszać z rodzynekami oraz orzechami włoskimi. Andrut posmarować masą krówkową z bakaliami, następnie przyłożyć drugim i znów posmarować – ja robiłam przekładanka z 4 andrutów. Pozostawić na chwilę, aby zmiękły i pokroić.