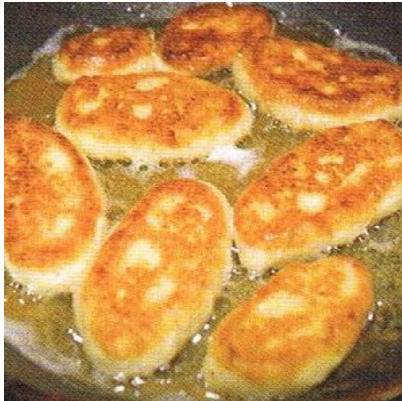


Bryndzolki



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bryndza	ok50 dag
jajko	3
mąka pszenna	10 dag
masło	2 łyżki
gęsta śmietana	pół szklanki
posiekany szczypiorek	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
sól	
ziemniaki ugotowane	w mundurkach dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bryndzę zmielić z ostudzonymi i obranymi ziemniakami, dodać żółtka, połowę szczypiorku, mieloną paprykę, gałkę, odrobinę cukru i soli. Utrzeć. Białka ubić z solą, dodać do masy i powoli wymieszać. Z ciasta uformować wałek i kroić na plastry. Smażyć na złoty kolor. Połączyć śmietaną i posypać resztką szczypiorku.