
Szyjka gęsia po żmudzku

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Szyjka gęsia

4 średniej wielkości ziemniaki

pół szklanki mleka

2 dag boczku

pół cebuli

pieprz

sól

Ziemniaki obrać , opłukać i zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Odcisnąć sok. Boczek i cebulę przesmażyć , dodać do utartych ziemniaków i zalać wrzącym mlekiem. Dodać odrobinę soli i pieprzu, wymieszać . Do skórki ściągniętej z szyjki włożyć nadzienie, oba otwory zaszyć , z wierzchu natrzeć solą i masłem. Wstawić do gorącego piekarnika i upiec. Podać pokrajaną na plastry i polaną gorącym, topionym masłem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD