
Siekane uda z zająca

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1206 razy.

Kuchnia węgierska

2 uda z zająca

sól

200 g wędzonego boczku

pieprz

1 bułka

50 g tłuszczu

mleko

2 filiżanki kwaśnej śmietany

1 jajko

sok z 1 cytryny

2 żółtka

1 łyżka mąki

Mięso umyć i wyluzować kości, bułkę namoczyć w mleku, zemeć w maszynce do mięsa razem z mięsem i boczkiem. Dokładnie wyrobić z 1 jajem, solą i pieprzem. Z masy formować duże kulki i piec je w piekarniku na odrobinie tłuszczu z dodatkiem wody i 1/2 filiżanki kwaśnej śmietany, często polewając. Wyłożyć na półmisek i przed podaniem oblać sosem przyprawionym resztą śmietany, sokiem z cytryny, mąką i żółtkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD