

---

# Zając smażony

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1313 razy.

Kuchnia węgierska  
2 tylne uda z zająca  
2 jaja  
sól  
tarta bułka  
mąka  
tłuszcz

Z zajęczych ud wykroić równe plastry mięsa, sparzyć je wrzącą wodą posolić , obtoczyć w mące, roztrzepanych jajach i tartej bułce i smażyć w dużej ilości gorącego tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD