
Zapiekanka z resztek cielęciny

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

20 dag resztek cielęciny pieczonej (gotowanej)

2 jaja

łyżka tartej bułki

łyżeczka posiekanej naci pietruszki

1,5 szklanki sosu beszamelowego

Przyrządzić sos beszamelowy. Ugotowane na twardo jaja i cielęcinę pokrajać w kostkę, dodać 2/3 przyrządzonego sosu. Masą napełnić muszelki, wyrównać, pokryć resztą sosu, posypać z wierzchu tartą bułką, wstawić do gorącego piekarnika; zapiec. Muszelki podawać posypane posiekaną nacią pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD