

---

# Rolady cielęce z grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

Kuchnia węgierska

4 cienkie sznycle cielęce

pieprz

150 g świeżych grzybów

2 jaja

100 g posiekanej szynki wędzonej

30 g masła

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki

60 g tłuszczu

Grzyby oczyścić , umyć , posiekać , razem z wędzoną szynką i zieloną pietruszką poddusić na maśle, posolić , oprószyć pieprzem i odstawić do wystygnięcia. Dodać jaja i dokładnie wymieszać . Farsz nałożyć równomiernie na sznycle, zrolować je i obwiązać nitką. Smażyć na rozgrzanym maśle. Przed podaniem na stół zdjąć nici.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD