
Tymbaliki z grzybów świeżych

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

Szklanka mleka,
2 łyżki masła,
20 dag mąki,
50 dag grzybów świeżych,
2 cebule,
2 łyżki tłuszczu,
4 jaja,
4 łyżki tartej bułki,
pieprz,
sól,
cukier,
przyprawa do zup,
nać pietruszki

Zagotować mleko z masłem i zaparzyć mąkę. Grzyby oczyścić , starannie opłukać , udusić z cebulą na tłuszczu. Gdy ostygną zemleć w maszynce. Do przestudzanego ciasta dodać grzyby, tartą bułkę i żółtka. Dokładnie wyrobić , dodać przyprawy i ubitą z białek pianę. Posypać tartą bułką. Przygotowaną masę wkładać do filiżanek i postępować jak w przepisie na tymbaliki jarskie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD