

---

# Tymbaliki z grzybów świeżych

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1181 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