
ZIEMNIAKI FASZEROWANE PO HUZARSKU

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1115 razy.

1,40 kg ziemniaków,
5 dag grzybów suszonych,
2 cebule,
łyżka masła,
jajo,
2 łyżki mąki pszennej lub razowej,
2 łyżki tartej bułki,
sól,
pieprz

Ziemniaki (jednakowej wielkości - duże) obrać , naciąć z boku znak i przekrajać no pól, uważając, aby nie pomieszać przekrajanych połówek. Suszone grzyby ugotować w niewielkiej ilości wody, posiekać i dodać do pokrajanej i przesmażonej cebuli. Wsypać tartą bułkę, dodać wywar z grzybów, jajo i przyprawy. Przygotowanym nadzieniem napełnić wydrążone uprzednio połówki, posypać je mąką i składać , dopasowując drugie znakiem naciętym z boku. Gdy skrobia skleci połówki (nie należy nakładać zbyt dużo nadzienia); posypać ziemniaki mąką i upiec w piekarniku lub usmażyć w głębokim tłuszczu. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu, z surówkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD