
SZNYCLE JARSKIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1011 razy.

50 dag warzyw (marchew, kapusta biała lub włoska, cebula, seler, pory),
2 bułki czerstwe,
pół szklanki mleka,
10 dag kaszy manny,
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej,
4 łyżki tłuszczu,
4 łyżki tartej bułki,
sól,
cukier,
pieprz,
majeranek lub gałka muskatołowa,
3 jaja

Warzywa oczyścić , pokrajać , zalać wodą i ugotować . Odląć wywar i ostudzić . Następnie warzywa odcisnąć , zemleć w maszynce i ponownie odcisnąć . Cebulę lekko zrumienić ; czerstwe bułki namoczyć i odcisnąć . Całość połączyć , dodać kaszę mannę, mąkę ziemniaczaną, przyprawy i 2 jaja. Masę starannie wyrobić . Formować sznycelki, maczając je w roztrzepanym jajku, obtaczać w tartej bułce i spłaszczyć ; smażyć na tłuszczu. Podawać można z sadzonymi jajami i ziemniakami purée.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD