
SZNYCELKI BAŁKAŃSKIE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1021 razy.

35 dag ryżu
20 dag papryki
4 łyżki tłuszczu
cebula
2 marchwie
2 szklanki mleka
15 dag groszku
4 łyżki tartej bułki
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
cukier
sól
pieprz
3 jaja

Ryż sparzyć wrzątkiem na sicie; zalać mlekiem z dodatkiem wody i ugotować na sypko. Cebulę i paprykę pokrajać w paski, udusić z dodatkiem tłuszczu do miękkości i dodać do ryżu; całość zemieć w maszynce. Do masy dodać jaja, groszek, trochę tartej bułki i mąki ziemniaczanej, przyprawy i przesmażaną no tłuszczu marchew, uprzednią startą na tarce jarzynowej. Formować sznycele, obtaczać je w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami i ziemniakami purée, a także z sosami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD