

---

# SZNYCELKI BAŁKAŃSKIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1042 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 na 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