
Uszka z rybą lub mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1182 razy.

Nadzienie:

jadalne wnętrzności i mięso z łbów 2 ryb (zwłaszcza karpia)

lub 15 dag mięsa wieprzowego ugotowanego

2 dag cebuli

2 dag tłuszczu

pieprz

sól

1 dag bułki tartej

Ciasto:

20 dag mąki

1 1/2 jaja

2 łyżki wody

sól

Sporządzić nadzienie: wnętrzności i mięso z ugotowanych łbów obrać z ości, posiekać drobno. Cebulę pokrajać , lekko zrumienić z tłuszczem. Mięso wymieszać z cebulą, dodać sól, pieprz do smaku i trochę bułki tartej. Nastawić osoloną wodę do ugotowania uszek. Sporządzić uszka (tak jak uszka z grzybami). Podawać do barszczu, zupy rybnej, rosółu rybnego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD