
Paszteciki w naleśnikach z mózgiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1053 razy.

Nadzienie:

25 dag mózgu wołowego, cielęcego lub wieprzowego

3 dag tłuszczu

3 dag cebuli

sól

pieprz

(1 jajo surowe)

Ciasto:

15 dag mąki

1/2 szklanki mleka

1 dag smalcu lub margaryny

1 jajo

ok. 3/4 szklanki wody

sól

4 dag masła do odsmażenia

Sporządzić nadzienie: cebulę drobno pokrajać , udusić z masłem i bardzo lekko zrumienić (na kolor słomki). Mózg obrać z krwawych błon, parę razy przekrajać , włożyć do tłuszczu z cebulą, dodać sól i pieprz do smaku, mieszając przesmażyć z tłuszczem, (wbić jajo surowe i powoli podgrzać mieszając). Sporządzić ciasto na naleśniki bez piany, usmażyć 15 naleśników. Naleśniki posmarować nadzieniem, założyć dwa boki ku środkowi i zwinąć wałeczki. Paszteciki odgrzać , rumieniąc szybko z obu stron. Podawać jako dodatek do niepodprawianych zup (rosół, barszcz, pomidorowa) lub jako drugie danie z sałata zieloną, pomidorową, włoską z papryki, mizerią lub z gorącymi warzywami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD