Paszteciki w naleśnikach z mózgiem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1140 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 ż 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 sałatą zieloną, pomidorową, włoską z papryki, mizerią lub z gorącymi warzywami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD