
Paszteciki z mózdzkiem

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1069 razy.

Ciasto naleśnikowe:

Jajo

12 dag mąki

pół szklanki mleka

skórka ze słoniny

sól

Nadzienie:

25 dag mózdzku

łyżka margaryny

mała cebula

2 łyżki śmietany

łyżeczka octu

sól

pieprz

Panier:

4-5 łyżek ciasta naleśnikowego

tłuszcz do smażenia

3 łyżki tartej bułki

Przygotować ciasto naleśnikowe według przepisu Paszteciki z mięsem. Mózdzek opłukać , obrać z błony, włożyć do rondelka, zalać szklanką wody lekko zakwaszonej octem. Gotować 5 min. odcedzić , pokrajać w kostkę. Cebulę obrać , posiekać , usmażyć na jasnozłoty kolor, połączyć z mózdzkiem, dodać sól i pieprz do smaku oraz śmietanę; całość dokładnie wymieszać i chwilę smażyć . Na naleśnik ułożony na deseczce nałożyć nadzienie, zawinąć boki po 3-4 cm, złożyć na pół, aby powstała książeczka. Zanurzyć w cieście naleśnikowym, posypać tartą bułką. Zrumienić z obu stron na tłuszczu. Podawać do czystych zup, jako gorącą przekąskę lub jako danie podstawowe z ostrym sosem lub surówką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD