

---

# Klopsiki gryczane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1290 razy.

25 dag porów białych,  
3 dag suszonych grzybów,  
2 szklanki mleka lub wody,  
25 dag kaszy gryczanej,  
3 łyżki tłuszczu,  
3 łyżki tartej bułki,  
3 łyżki mąki ziemniaczanej,  
ząbek czosnku,  
pieprz,  
majeranek,  
sól  
3 jaja,  
przyprawa do zup

Pory oczyścić i pokrajać suszone grzyby opłukać i dodać do porów. Zalać dwiema szklankami mleka lub wody z dodatkiem tłuszczu; zagotować, aż grzyby będą miękkie, następnie zasypać kaszą gryczaną, posolić i przuć pod przykryciem w piekarniku. Gdy będą miękkie ostudzić i zmielić w maszynce. Dodać przyprawy i pozostałe składniki, masę dokładnie wyrobić i podzielić na małe owalne klopsy. Zrumienić je lekko na tłuszczu, dodać do sosu cebulowego i chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD