
Klopsiki gryczane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1265 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