
Klopsiki z manny w sosie pomidorowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1295 razy.

25 dag porów,
3 łyżki tłuszczu,
30 dag kaszy manny,
3 jaja,
10 dag tartej bułki,
pieprz,
ząbek czosnku,
majeranek,
cukier,
sól,
2 szklanki sosu pomidorowego

Pory oczyścić , pokrajać i udusić w wodzie z dodatkiem tłuszczu (ok. 2 szklanki). Gdy miękkie - zasypać kaszą manną; postawić na rozgrzanej płycie, aż utworzy się masa. Ostudzoną masę zemleć w maszynce, wbić jaja, dodać tartą bułkę i przyprawy. Dokładnie wyrobić , uformować owalne pulpety, zrumienić je lekko na tłuszczu i chwilę poddusić w sosie pomidorowym. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD