Medaliony z kiełbasy lub szynka w cieście

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1345 razy.

10 grubych krążków niezbyt tłustej kiełbasy

Ciasto
białko (piana)
sól
1/2 szklanki wody
12dkg mąki
6 dkg tłuszczu do smażenia
2 dkg oleju
1 żółtko

Przygotować ciasto:
Do mąki wlać wodę, dodać 1 żółtko, sól, rozmieszać starannie, dodać oliwę
i pianę z białka; ciasto ma być gęstawe, aby nie spłynęło z kiełbasy. Z kiełbasy zdjąć skórkę, pokrajać grube krążki, krążki wbić na widelec, zanurzyć w cieście i wkładać na silnie rozgrzany tłuszcz, smażąc z obydwóch stron na kolor złoty tak jak racuchy.
Podawać na prostokątnym półmisku, wyłożonym bibułkową serwetką, przybrane zieleniną i cząstkami cytryny lub pomidorów. W ten sam sposób można podawać także parówki w cieście jako gorącą zakąskę lub jako dodatek do barszczu .Parówki zanurzać w cieście nie krając ich.

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