
Medaliony z kiełbasy lub szynka w cieście

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1152 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 skórę, pokrajać grube krążki, krążki wbić na widelec, zanurzyć w cieście i wkładać na silnie rozgrzany tłuszcz, smażyć 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD