
Grzanki ze szpinakiem i selerem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1221 razy.

8-10 kromek bułki
łyżka margaryny
1 kg wołowych kości szpikowych,
20 dag selera
5 dag sera tyłżyckiego
sól

Kości wypłukać , włożyć do wrzącej wody i gotować , aż szpik będzie miękki. Seler oczyścić , opłukać i ugotować , wkładając go do wrzątku pod koniec gotowania kości. Z bułki przygotować grzanki w sposób podany w przepisie Grzanki z pieczarkami. Selery pokrajać w paseczki, ułożyć na grzankach, posypać utartym serem i zapiec w gorącym piekarniku. Szpik wyjąć z kości, przybrać nim zapieczone grzanki, posolić , ponownie wstawić na chwilę do piekarnika, aby szpik zagrzał się.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD