
Przystawka z resztek mięsa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1112 razy.

Kuchnia węgierska

200 g makaronu (nitki)

60 g masła

gotowane lub pieczone resztki mięsa

sól

3 żółtka

pieprz

1 filiżanka kwaśnej śmietany

tarty ser

Makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić. Resztki mięsa zemleć w maszynce, wymieszać je z makaronem, żółtkami i kwaśną śmietaną, posolić i posypać pieprzem. W żaroodpornym naczyniu zapiec w piekarniku na złoty kolor. Przed podaniem na stół posypać utartym serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD