
Rogaliki jajeczne

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 razy.

Kuchnia węgierska

6 rogalików (bułek)

sól

6 jaj

pieprz

150 g masła

mleko

6 łyżek tartego parmezanu

masło

1 pęczek zielonej pietruszki

tarty ser

Rogaliki namoczyć w mleku, wycisnąć, przetrzeć przez sito, potem wyrobić na jednolitą masę z jajami, masłem, utartym parmezanem i drobno pokrajaną zieloną pietruszką, posolić i przyprawić pieprzem. Masę zsunąć na białe płótno posmarowane masłem i równomiernie rozłożyć, zwinąć w rulon i jak szynkę okręcić sznurkiem. Gotować w płótnie w wodzie przez 2 godz. Potem usunąć sznurek i płótno, odsączyć, pokroić, ułożyć na półmisku, polać gorącym masłem i posypać tartym serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD