
Nadzienie z wędzonej szynki

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1290 razy.

50 dag domowej szynki

cebula

mielony pieprz

sól

jajko

Wędzoną szynkę wymoczyć i ugotować, wkładając do gorącej wody. Następnie drobno posiekać, dodając posiekaną cebulę i pieprz, wbić jajko: wymieszać. Do cepelinów, nadziewanych w ten sposób, podaje się sos "maczanek": 30 dag wędzonego boczku przesmażyć z posiekaną niewielką cebulą, wsypać łyżkę mąki, zrumienić i - mieszając - rozcieńczyć niepełną szklanką mleka. Lekko osolic i chwilę pogotować.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD