
Nadzienie z polędwicy wołowej

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1397 razy.

50 dag wołowej polędwicy (może być tatar)

łyżka łożu wołowego lub świeżego smalcu

pieprz

sól

ząbek czosnku

starty majeranek

Polędwicę i łoż wołowy posiekać tasakiem; jeżeli ma być użyty tatar, wówczas łoż zemleć w maszynie. Dodać pieprzu, zmiądzony z solą ząbek czosnku i majeranek. Masę dobrze wyrobić i nadziewać nią pyzy. Jeżeli zamiast łożu używa się smalcu, należy go stopić i - gorący - wlać do mięsa. Cepeliny nadziewane w ten sposób podaje się z topionym masłem, wymieszanym ze śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD