
medaliony z bakłazanow i miesa

Dodano: 2010-06-05 22:41:31

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1945 razy.

1 bakłazan pokrojony w cieniutkie plasterki ok.2-3mm mieso mielone przyprawione jak na kotleciki mielone : najeden plasterek bakłazana kładziemy niewielka ilosc miesa przekładamy drugim plasterkiem bakłazana maczamy w rozbitym jajku z odrobina soli i obtaczamy w bulce tartej smazymy w oleju na złoty kolor (następnie zapiekamy okolo 5-8 minut w pirkarniku /w tes sposob pozbywamy sie zbednego oleju nagromadzonego podczas smazenia na patelni .To przepyszne danie moge polecic naszym paniom na wspanialy obiad przez caly rok smakuje i ziemniakami i salatkami ,zycze smacznego i czekam naWasze moi Panstwo pytania i uwagi dziekuje !!!!

Nadesłał: sora dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>