
Tiftele Beata

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3789 razy.

40 dag cielęciny bez kości,

mleko,

6-8 dag bułki czerstwej,

1 szklanka śmietany,

3 dag mąki,

1 dag mąki do śmietany,

10 dag pieczarek,

10 dag pomidorów,

4 dag groszku konserwowego,

zielenina,

sól, pieprz

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć . Mięso umyć , zemleć razem z bułką, wymieszać z jajkiem, doprawić . Z przygotowanej masy formować małe kulki wielkości orzecha włoskiego otaczać w mące, obsmażyć . Pieczarki oczyścić , opłukać , drobno pokroić , usmażyć . Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w cząstki, dodać do mięsa razem z pieczarkami, groszkiem i posiekaną zieleniną, wlać śmietanę wymieszaną z mąką, chwilę poddusić , doprawić . Podawać z ziemniakami z wody.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>