
Sałata faszerowana po węgiersku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3655 razy.

6 dużych liści sałaty,

2-3 małe bułki,

szklanka mleka,

15 dag pieczarek,

4 łyżki stopionego masła,

2 łyżki zieleniny,

2 żółtka,

sól,

łyżka papryki,

roztarty mały ząbek czosnku,

pół szklanki gęstej śmietany,

pół szklanki rosółu

Bułeczki zalać mlekiem, odcisnąć, przetrzeć przez sito. Oczyszczone, posiekane grzyby smażyć na rozgrzanym maśle z dodatkiem zieleniny, cebuli i czosnku, aż do wyparowania soku, często mieszając, przestudzić. Wymieszać przetartą bułkę z żółtkami, śmietaną i grzybami, doprawić do smaku solą i papryką. Farszem posmarować listki sałaty, zawinąć jak gołąbki. Ułożyć w wysmarowanym maśle żaroodpornym naczyniu, wlać rosół lub wodę z rozpuszczoną kostką. Wstawić do gorącego piekarnika (220 C), piec ok 20 min. Wyłożyć na talerz, pokropić pozostałym maśle. Podawać z frytkami.

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