
Kugiel

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2682 razy.

250 dag ziemniaków,

65 dag żeberek wieprzowych,

8 dag cebuli,

5 dag bułki pszennej,

4 dag smalcu,

7 dag bułki tartej,

mleko,

pieprz, sól

Ziemniaki zetrzeć na tarce. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę pokroić w kostkę, usmażyć na tłuszczu. Wszystkie składniki połączyć, doprawić do smaku solą i pieprzem, dobrze wymieszać. Żeberka wyporcjować. Rondel lub brytfannę posmarować smalcem, posypać tartą bułką. Masę ziemniaczaną i żeberka układać na przemian warstwami (masa ziemniaczana powinna być na spodzie i wierzchu). Piec w gorącym piekarniku na złocisty kolor.

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

O ludzie, kugiel ze smalcem i zeberkami wieprzowymi???

Nadesłał(a): 2009-04-27 07:04:29

o i jeszcze mleko do tego!!!

Nadesłał(a): 2009-04-27 07:04:58