Farsz z cieleciny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3153 razy.

400 g cieleciny,

100 g watrobki z indyka,

100 g sloniny,

2 lyzki masla,

6 jaj (rozdzielonych),

1 srednia cebula,

1 zabek czosnku,

sol, pieprz.

1. Watrobke starannie oplukac, oczyscic. Cielecine, slonine i watrobke zemlec w

maszynce, 1 lub 2 razy. Cebule i czosnek obrac, drobno posiekac, przesmazyc

na masle, az nabiora lekko zlotego koloru. Zoltka utrzec razem z sola, pieprzem i przesmazona cebula z czosnkiem, po czym polaczyc ze zmielona masa

miesna. Dodac sol i pieprz do smaku. Dokladnie wymieszac. Ubic bialka na

sztywna piane, dodac do masy, jeszcze raz wymieszac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 87.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)