
Farsz z cieleciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3059 razy.

400 g cieleciny,

100 g watrobki z indyka,

100 g słoniny,

2 łyżki masła,

6 jaj (rozdzielonych),

1 średnia cebula,

1 ząbek czosnku,

sol, pieprz.

1. Watrobkę starannie oplukać, oczyścić. Cieleciny, słoninę i watrobkę zmielić w

maszynce, 1 lub 2 razy. Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać, przesmażyć

na masle, aż nabiorą lekko złotego koloru. Żółtka utrzeć razem z solą, pieprzem i przesmażoną cebulą z czosnkiem, po czym połączyć ze zmieloną masą

miesną. Dodać sol i pieprz do smaku. Dokładnie wymieszać. Ubić białka na

szttywną pianę, dodać do masy, jeszcze raz wymieszać.

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

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