
Farsz z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2948 razy.

100 g watrebek drobiowych,

150 g czerstwej bulki (moze byc maslana),

150 g mleka,

6 jaj rozdzielonych,

80 g masla,

60 g rodzynkow,

60 g migdalow,

20 g cukru,

sol.

1. Rodzynki namoczyc w cieplej wodzie. Osaczyc. Migdaly sparzyc, zdjac skorki.

Bulke namoczyc w mleku, odcisnac, zemlec razem z oczyszczonymi i dobrze

oplukanymi watrebkami. Przelozyc do miski, dodac rodzynki, migdaly, sol,

cukier, zoltka roztarte z maslem i wymieszac. Bialka ubic na piane, polaczyc z farszem i jeszcze raz wymieszac wszystkie skladniki, by utworzily

jednolita mase.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 86.

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