
Nadziecie z cieleciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2166 razy.

1,5 kg cieleciny,

1 nerka cieleca z tłuszczem,

1 jajo,

3 żółtka,

1 czerstwa bulka,

1 łyżka tartej bulki,

sol, pieprz.

1. Cielecine i nerki oplukac. Nerki oczyszcic z blony, przeciac, zalac woda, moczyc 30 min, nastepnie ugotowac. Wylac wywar, a cielecine i nerke dobrze posiekac (lub zemlec w maszynce do miesa). Dodac sol i pieprz. Rozetrzec dokladnie cale jajo, 3 żółtka, bulke namoczona w mleku i odcisnieta oraz tarta

bulke. Dodac te mase do miesa i dobrze wymieszac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 91.

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