
Nadzienie z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2380 razy.

4 watrobki z prosiecia,

120 g rodzynkow,

60 g migdalow,

60 g pistacji,

3 lyzki masla,

2 bialka,

6 zoltek,

3 czerstwe bulki,

2 lyzeczki cukru,

szczypta galki muszkatołowej,

sol.

1. Watrobke umyc, posiekac, przetrzec przez sito. Rozetrzec maslo w misce, dodac zoltka, namoczone w mleku i odcisniete bulki. Utrzec na gladka mase. Dodac watrobke, cukier, galke muszkatołowa i sol. Sparzyc wrzatkem migdaly i

pistacje, obrac ze skorki, posiekac. Rodzynki oplukac. Wszystkie skladniki

dokladnie wymieszac. Ubic piane z bialek i polaczyc z masa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 90.

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