
Nadziewane raki do zupy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1085 razy.

Po ugotowaniu 2 mendli raków z solą i koprem wybrać mięso z szyjek, usiekać je; zmieszać z 1 łyżką surowego masła i taką samą ilością sucharka lub bułki tłuczonej, aby masa była gęsta, wbic 1 jajo, trochę siekanego zielonego kopru, soli i wymieszać masę do pulchności, można też białko na pianę ubić i domieszać, nadziać tym farszem skorupki, ugotować je w wodzie i wrzucić do zupy rakowej.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"