
Pulpety czyli gałki z pozostałej cielęcej pieczeni

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1085 razy.

Kawałek cielęcej pieczeni usiekać drobno, wlać 1/2 łyżki klarowanego masła, parę łyżek kwaśnej śmietany, dwa jaja, trochę soli, pieprzu i tyle tartej bułki, aby masa była gęsta. Robić gałki, utarzać je w tartej bułce, gotować na rosolu lub smażyć w maśle.

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