
Pulpety z wołowego lub baraniego łożu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1243 razy.

Wziąć 20 deka łożu, obrać z żyłek, usiekać, umleć w donicy na masę, wsypać trochę tartej bułki, wlać parę łyżek rosółu, wbić dwa całe jaja trochę soli, pieprzu, siekanej zielonej pietruszki lub kopru, wymieszać doskonale, zrobić gałki, utarzać je w bułce i gotować na rosolu.

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