
Pulpety wątrobiane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1150 razy.

Oczyścić cielęcą wątrobkę z błonki, usiekać drobno, dodać trochę wołowego szpiku, trochę cebuli, zielonej pietruszki drobno usiekanej i mieszać z wątrobką. Do tego dodać 2 w wodzie rozmoczone bułki, trochę pieprzu, soli, na koniec 1 jajo, wszystko razem wymieszać , robić okrągłe kluseczki i gotować na rosolu przez kwadrans.

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