
Podłużne uszka do barszczu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1126 razy.

Zrobić jak zwykle farsz z gotowanego mięsa, słoninki, bułki, masła, cebulki i jajka. Zagnieść ciasto zwyczajnie. Na rozwałkowane ciasto ułożyć wzdłuż wałeczek mięsa, zwinąć ciasto tak, aby mięso niem pokryte było, posmarowawszy ciasto wzdłuż wodą, aby się wałek dobrze zlepił i mięso nie wychodziło, Wtedy pokrajać ten wałeczek w podłużne ukośne kawałki, jakby pierogi leniwe, robić dalej takie wałeczki ze wszystkiego ciasta i farszu a na pięć minut przed podaniem barszczu wrzucić je w osoloną wodę; wyjmując ostrożnie łyżką durszlakową kłaść w wazę.

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