
Pulpety lub knelki z ryb

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1794 razy.

Obrać mięso z pozostałych ryb lub z mniejszych umyślnie na ten cel ugotowanych. Wybrać starannie ości, usiekać, posolić i popieprzyć, dodać trochę gałki muskatołowej, wymieszać z łyżką masła i 2-ma żóltkami, w końcu dać pianę z pozostałych białek, 2 łyżki tartej bułki, trochę posiekanej zielonej pietruszki, a wymieszawszy lekko, robić okrągłe wałeczki utarżane w mące i gotować jak poprzednie. Dają się do zupy rybnej, lub można nimi ubrać na półmisku rybę w potrawie.

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