
Knelki z cielęciny lub z drobiu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1994 razy.

Podają się do bardzo wykwintnych zup lub potrawek (ragout); są nadzwyczaj delikatne. Miękki kawałek 20 deka utłuc w móżdżku, przetrzeć przez włosienne sito wraz z rozmoczoną w mleku bułką, posolić trochę i włożyć do kamiennej rynki, ubijać trzepaczką, dolewając po łyżce kwaterek kremowej śmietanki. Gdy masa już doskonale ubita, kłaść łyżeczką zgrabne, małe podłużne kluseczki na gotującą wodę i wyjmować ostrożnie przed samym podaniem łyżką durszlakową

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