

---

# Grzybek do rosołu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1302 razy.

Dwa lub trzy żółtka utrzeć z pół łyżką masła, posolić, wsypać łyżkę ugotowanych i posiekanych grzybów, lub kawałek płuc cielęcych również ugotowanych i posiekanych. Ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko z masą, dosypawszy łyżkę mąki. Rozpalić na głębokiej patelni łyżkę masła, wylać tę masę i usmażyć na wolnym ogniu uważając, by się ciasto nie zrumieniło, potem postawić na pół godziny do pieca, żeby się dopiekło w środku, a gdy już gotowe, pokrajać w kostkę i wstawić pokrajane do pieca, żeby wyschło. Potem dać rosołu lub też podać osobno na talerzu.

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