
Paszteciki z mózgu w muszelkach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1257 razy.

Wymoczyć w wodzie 2 mózgi cielęce i wyżyłować, odgotować w wodzie z trochę octu, soli, ostudzić aż stężeją i pokrajać w kostki. Przesmażyć w maśle na biało utartą lub drobno usiekaną cebulę, dosypać 2 łyżki utartej bułki lub małą łyżkę mąki, rozprowadzić rosołem, dodać małą filiżaneczkę dobrej kwaśnej śmietany, włożyć pokrajany mózdzek, osłodzić cytryną i zagotować. Osobno rozbić 2 żółtka z trochę wody, zaciągnąć niemi paszteciki, wszystko razem zamieszać, nałożyć muszelki i połączyć masłem zrumienionym z bułeczką. Do ugarniowania pasztecików doskonałe jest masło rakowe, przesmażone z bułeczką, szyjki rakowe, usmażona zielona pietruszka, kaparki itd.

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