Paszteciki z mózgu w naleśnikach

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1142 razy.

Mózg cielęcy oczyszczony, odgotowany, rozetrzeć dobrze wałkiem, wrzucić trochę soli, tartej cebuli, pieprzu, grzybów drobno usiekanych w maśle uduszonych, wcisnąć ć wierć cytryny, wlać parę łyżek rosołu i ogrzewać na ogniu aż zgęstnieje. Skoro trochę przestygnie wbić 1 żółtko, wymieszać dobrze, smarować naleśniki i zwijać w trąbki, maczać w jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na klarownym maśle, aż nabiorą pomarańczowego koloru. Wydając na stół ubrać zieloną pietruszką usmażoną poprzednio w maśle. Na 1 mózg zrobić naleśników z 2 jaj i 1/4 litra mleka.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"