
Paszteciki z mózgu w naleśnikach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1191 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 rosółu 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.

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