
Paszteciki z mięsa w naleśnikach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1142 razy.

Upiec zwyczajnym sposobem naleśniki i nałożyć farszem następującym: wziąć pozostałej wołowej lub cielęcej pieczeni, usiekać drobno, osolić , opieprzyć , wbić 2 żółtka, 1 całe jajo, podsmażyć tartej cebuli w maśle, wrzucić doń masę, wymieszać dobrze na ogniu i nałożyć naleśniki, zwijać je w trąbkę, krajać w skośne kawałki, maczać każdy kawałek w rozbitym jajku, obsypać tartą bułką, obsmażyć na patelni na klarownym maśle i podać zamiast pasztecików.

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