
Paszteciki z raków

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1094 razy.

Z 1/2 kopy odgotowanych raków wyjąć mięso, usiekać , posolić ; podsmażyć w rakowym lub zwyczajnym maśle z łyżką mąki, kilku łyżkami śmietany, zmieszać , zagotować , ostudzić , wbić kilka żółtek, kopru, ogrzać , a skoro zgęstnieje, nałożyć przygotowane poprzednio francuskie ciastka i wstawić przed wydaniem do pieca dla ogrzania. Można je też robić w maślanym cieście.

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