
Paszteciki w muszlach z grzybów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1204 razy.

Obmyć dobrze grzyby, ugotować je na miękko i usiekać drobno. Zasmażyć masła z drobno usiekaną cebulą, wrzucić grzyby, wlać parę łyżek śmietany, pieprzu, soli, trochę tartej bułki; wymieszać na ogniu żeby zgęstniało. Na końcu można wbić kilka żółtek, wymieszać dobrze, nałożyć muszelki i oblać masłem ze zrumienioną tartą bułką. Przed wydaniem wstawić na chwilę w piec. Można też tę masę układać na ciasto maślane i piec w piecu.

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