
Paszteciki z kaszki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1102 razy.

Ugotować kwaterkę zwyczajnej drobnej gryczanej kaszki na gęsto z solą i wystudzić . Zrobić farsz z mięsa pozostałego, jak na zwykłe pierogi: mięso usiekać , włożyć w masło z przesmażoną cebulką, popieprzyć , posolić , wbić żółtko i wymieszać dobrze. Mieć w rondelku płaskim przygotowaną gorącą fryturę, brać na łyżkę kaszkę, rozłożyć ją płaską warstwą, włożyć trochę farszu mięsnego, połączyć kaszkę, aby farszu widać nie było; zmoczyć całą kaszkę, nadając jej podłużną formę jajka, w rozbitym jajku, posypać bułką przesianą i rzucać dla nadania rumianego koloru i rozgrzania w gorącą fryturę. Gdy się tylko zrumieni, wyjmować łyżką durszlakową i podawać zamiast pasztecików do zupy.

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