
Wątróbki i mózżki zamiast pasztecików

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1190 razy.

Obgotować mózżki cielęce, pokrajać w kawałki wielkości połowy jajka i różne wątróbki z drobiu: kacze, kurze, gęsie, każda wątróbka i każdy kawałek mózgu posolone obtoczyć w mące, wrzucić na gorące masło, podsmażyć lekko na obie strony i podać , układając na przemian wątróbki i mózgi. Do tego podać cytrynę surową i pieprz tłuczony.

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