
Kokilki z drobiu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1388 razy.

Pozostały drób z rosołu lub potrawki pokrajać w drobne kawałki, obierając starannie z kości. Osobno odgotować jeden mózg cielęcy i trochę amorettek odparzyć, obrać z żyłek i pokrajać w duże kawałki tak mózg jak i amoretki. Oprócz tego ugotować w krótkim sosie, to jest w małej ilości wody lub udusić w maśle kilka pieczarek, jeżeli drobne zostawić w całości, jeżeli duże pokrajać w paski. Wziąć w miarę ilości tego mięsa, np. na 10 kokilek łyżkę.

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