
Paszteciki postne z suchych grzybów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1260 razy.

Ugotować suche grzyby i posiekać z wątróbką od ryb. Zasmażyć na maśle pół drobno pokrajanej cebuli, rzucić dwie łyżki tartej bułki, posiekane grzyby, trochę pieprzu, soli, smażyć z 10 minut, potem wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany, wymieszać razem, wbić w końcu dwa żółtka, nakładać w muszelki, a przed wydaniem poleać bułką zrumienioną z masłem i wstawić na 5 minut do pieca.

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