
Paszteciki z mleczka i z ikry rybiej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1221 razy.

Ugotować mleczka, wątróbki i ikry z ryb na smaku z jarzyn i z korzeni, pokrajać w kostkę, zasmażyć pół cebuli drobno pokrajanej z łyżką masła, dodać łyżkę maki, rozprowadzić dwiema łyżkami rosółu z ryb i kwaterką kwaśnej śmietany, posolić , opieprzyć a włożywszy pokrajane mleczko i ikry, wymieszać i nakładać w muszelki. Połączyć bułeczką zrumienioną z masłem i wstawić na dziesięć minut do pieca.

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