
Kruszadki po włosku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1202 razy.

Foremki małe jak na ciastka babki, wylepić dość grubo kruchym ciastem bez cukru, po upieczeniu wyrzucić ostrożnie na stolnicę, a gdy przestygną nałożyć w nie farszu z kur; w środku zrobić dołek, wypełnić go gotowanym i pokrajanym drobno włoskim makaronem, truflami, szampionami i marynowanym ozorem pokrajanymi w kostkę, zalać po wierzchu lekko rozpuszczonym bulionem i przed podaniem wstawić do rozgrzania na chwilę do pieca. Na półmisku; zrobić niski postument z ryżu, poukładać na nim paszteciki, kładąc na każdym po plasterku truflii, polać sosem pomidorowym czystym i podać jako paszteciki po zupie.

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