
Pasztet z cielęciny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1362 razy.

Usiekanej drobno pieczonej cielęciny szklankę dobrze napełnioną, tyleż przetartych ugotowanych kartofli, dwa śledzie obrane z ości i usiekane, dwa jabłka utarte na tarce, 4 łyżki kwaśnej śmietany, 2 łyżki masła, 3 jaja, trochę na tarce utartej cebuli, wszystko to dobrze wymieszać na masę, dodać soli, odrobinę tłuczonego pieprzu, angielskiego ziela, ułożyć w wysmarowany masłem i osypany bułeczką rondel i na pół godziny wstawić w gorący piec. Doskonała potrawa na śniadanie lub po zupie.

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