
Farsz mięsny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1581 razy.

Usiekać drobno cielejcej pieczeni lub gotowanego wołowego mięsa, zasmażyć w maśle z utartą cebulą i dodać parę łyżek bulionu, popieprzyć , posolić wymieszać razem, położyć na ciasto, skropić masłem, zwinąć , posmarować jajem i upiec w piecu. Można go także w inny sposób przyrządzić , to jest: włożyć na ciasto warstwę farszu mięsnego, potem warstwę twardo ugotowanych i drobno usiekanych jaj, znów farszu, zwinąć ciasto i upiec w piecu.

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