
Masło rakowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1338 razy.

Ugotować kopę raków, obrać szyki, a skorupki i nóżki utłuc na miazgę w móżdżku. Rozpuścić w rondlu 40 deka masła, włożyć miazgę z raków, smażyć na wolnym ogniu, mieszając, aby się nie przypaliła. Przecedzić przez sitko, zlać do naczynia, ostudzić i zachować w zimnym miejscu.

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