
Pieczeń z grzybkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1258 razy.

Udusić tak samo pieczeń jak huzarską. - Osobno ugotować wcześniej garść suszonych grzybków, smakiem z grzybków podlewać pieczeń, a grzybki usiekać drobno i zasmażyć na maśle z dwiema łyżkami tartej bułki. Gdy farsz przestygnie, wbić jedno jajo i smarować pokrajaną pieczeń tak jak huzarską, włożyć do rynki jeszcze na pół godziny, a wydając polać sosem.

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