
Befszyk po tatarsku na surowo

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1675 razy.

Dla ludzi niedokrewnych i cierpiących na brak apetytu, taki befszyk jest bardzo zdrowy. Z oczyszczonej z tłuszczu i z żył polędwicy lub pierwszej krzyżowej (biodrowej; naskrobać nożem tyle mięsa, wiele się chce mieć befszyków. Dodać drobno usiekanej cebulki lub szalotek, trochę pieprzu, soli i urobić okrągłe befszyki. W każdym wygniść w środku zagłębienie i wpuścić w nie po jednym surowym żółtku, a naokoło ubrać garniturem z drobno pokrajanych korniszonów, grzybów lub rydzów marynowanych, rzodkiewki i kaparów. Kto woli ostrzejszy befszyk można go jeszcze polać oliwą rozrobioną z łyżeczką musztardy.

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