
Bitki w śmietanie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1494 razy.

Wziąć 1 kilo białej pieczeni (skrzydła), lub pierwszej krzyżowej (biodrowej), przepuścić dwa razy przez maszynkę z dwoma wymoczonymi i wyciśniętymi bułkami, dodać pół cebuli utartej i zasmażonej na maśle, 1 jajo, trochę pieprzu i soli, wymieszać dobrze razem, robić okrągłe grube befsztyki, otaczać w mące, obsmażyć w rumianym maśle, a ułożwszy w rynce zalać pół na pół rosółem i śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki; dusić przez pół godziny na wolnym ogniu.

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