Bitki ze śledziem lub sardelami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1623 razy.

Wymoczyć śledzie przez 24 godziny, zmieniając często wodę. Ściągnąć z nich skórę i obrać z ości, pokrajać w kawałki i przepuścić przez maszynkę z kilo białej pieczeni, (skrzydła) lub innego mięsa; dodać pół cebuli zasmażonej na maśle, trochę pieprzu, soli, dwie bułki namoczone w mleku i odciśnięte i jedno całe jajo: Wyrobić wszystko razem i uformować okrągłe kulki, otaczać w mące, obrumienić na rozpalonym maśle, a włożywszy do rondla zalać pół na pół rosołem i kwaśną śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki, wsypać trochę utartej na tarce skórki pomarańczowej, garść kaparów i dusić na wolnym ogniu przez pół godziny.

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