
Pieczeń siekana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1279 razy.

Zemleć na maszynce kilo mięsa wołowego i pół kilo wieprzowego. wbić w to 3 całe jaja, soli, pieprzu, 2 łyżki masła, 2 łyżki wody, 3 łyżki mialkiej tartej bułki, tartej cebuli, wszystko razem dobrze wymieszać i zrobić z tej masy bryłę podługowatą. Włożyć masła na brytfannę i piec pieczeń godzinę. Na wydaniu moż na ją oblać śmietaną lub obsypać bułką.

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