
Zrazy z chrzanem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1360 razy.

Wziąć mięsa uskrobać łyżką blaszaną, wybrać z niego pozostałe żyłki, osolić , wbić 1 żółtko, 1 całe jajo, zmieszać z mięsem, zrobić okrągłe płaskie zraziki, posmarować je chrzanem uduszonym w maśle z bułką, ułożyć w rondlu, posypać mąką, zalać bulionem i dusić zwolna pod pokrywą. Na wydaniu obłożyć opiekany kartofelkami i zalać sosem, w którym się dusiły.

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