Klopsy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1420 razy.

Wziąć mięsa, uskrobać łyżką blaszaną, lub zemleć na maszynce, wybrać z niego pozostałe żyłki, osolić , wbić jedno żółtko, 1 całe jajo, 2 łyżki masła topionego, cebuli tartej, soli, pieprzu, bułkę rozmoczoną w mleku i wyciśniętą, zmieszać wszystko razem i robić podłużne klopsiki; posiekać nożem z obydwóch stron, obsypać tartą bułką, ułożyć w rondel, zalać bulionem, połową szklanki wina francuskiego, włożyć łyżkę masła, wcisnąć sok z pół cytryny, wsypać garść tartej bułki, trochę kaparów, kawałek cukru, przykryć pokrywą i dusić przez 15 minut na ogniu.

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