
Pulpety do flaków

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1410 razy.

Wątróbkę gęsią utrzeć na tarce, przefasować przez sitko i wymieszać z usiekanym wołowym łojem od polędwicy, następnie dodać tartą bułkę, jajko, pieprzu tłuczonego i zielonej pietruszki; zrobić jak zwykle pulpety okrągłe i wrzucić w gotujące się jeszcze nie przyprawione flaki (kilka minut muszą się gotować), poczym wybrać łyżką durszlakową na salaterkę a następnie, po zaprawieniu flaków i wyłożeniu ich na półmisek, obłożyć pulpetami.

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