
Kiełbaski z mięsa wołowego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1336 razy.

Kilo mięsa wołowego usiekać jak najdrobniej, dodać do tego słoniny 1/2 kilo przesiekanej znowu dobrze, posolić, opieprzyć lub dodać odrobinę czosnku, wlać do tego kwaterkę wody ciepłej, wymieszać i wszystko dobrze rękami, włożyć w szprycę i nadziewać czyste flaczki baranie, które potem można pociąć na zwyczajne kiełbaski. Jeśli się podoba, można je wędzić, co się w kilku godzinach skutecznie, albo świeże przesmażyć i okładać nimi jarzynę jak: jarmuż, szpinak, szczaw, kapustę słodką lub kwaśną.

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