
Mostek cielęcy nadziewany wątróbką

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1654 razy.

Zrobić farsz z łyżki masła zatartej z 2 żółtkami, pół bułki umaczonej w mleku, garści zielonej pietruszki, soli i pieprzu. Usiekać drobno kawałek surowej wątróbki cielęcej, przefasować przez sito i wymieszać z farszem, którym nadziać ładny gruby mostek cielęcy i upiec w piecu jak poprzedni.

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