
Móżdżek cielęcy smażony z jajkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1332 razy.

Oczyścić mózdzek cielęcy z błon, posiekać grubo, a zasmażwszy na maśle, pół drobno poszatkowanej lub utartej na tarce cebuli, wrzucić do niej mózdzek, posolić, opieprzyć i obracając często, smażyć przez 10 minut. Podając na talerzu, zrobić łyżką mały. dołeczek i wpuścić do niego surowe żółtko.

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