
Kotleciki z mózgów cielęcych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1263 razy.

Obrać z błon kilka mózgów cielęcych, obgotować w słonej wodzie z cytryną, cebulą i korzeniami, a gdy wystygną i z wody obeschną, pokrajać w plasterki, uformować podłużne kotleciki, obsypać mąką, posmarować jajkiem, posypać tartą bułką i smażyć na rozpalonym maśle. Kotleciki takie są wyborne z groszkiem zielonym, marchewką lub szpinakiem. Na każdy kotlecik można włożyć plasterek cytryny.

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