
Krokiety z mózdzku cielęcego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1240 razy.

Ugotować dwa cielęce mózdzki jak zwykle, wyżyłować je z błon. Łyżkę masła zasmażyć na biało z łyżki mąki, wlać dwie łyżki rosółu, wbić dwa żółtka, włożyć pokrajane mózgi, dać odrobinę białego pieprzu, soli i rozetrzeć dobrze łyżką, aby się zrobiła jedna gładka masa. Podzielić ją na równe części i otarawszy w tartej bułce porobić podłużne wałeczki. Pozostałe białka ubić na pianę, umoczyć w niej wałeczki i znów posypać tartą bułką tak grubo, aż będą zupełnie suche. Rozpalić na patelni fryturę lub masło, wrzucić w nią krokiety, obracając, aby się ze wszystkich stron zrumieniły. Wyjmować i układać na złożonej na półmisku serwecie, ubrać gałązkami smażonej pietruszki i cząstkami cytryny i podać entremets.

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