
Cielęcy mostek nadziewany na pieczone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1451 razy.

Piękny, tłusty mostek obmyć , posolić i nadziać farszem następującym. Wziąć tartej bułki, dużo masła, trochę siekanej pietruszki, soli, 1 żółtko, zmieszać dobrze, żeby masa była pulchną, nadziać mostek pod skórą zwierzchnią i upiec na brytfannie, obsypać , tartą bułką i wydać na stół. Mostek lepiej piec w rondlu ułożony, bo tak nie wyschnie. Można też z niego wyjąć kości.

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