
Kotlety z sardelowym masłem lub chrzanem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1182 razy.

Pokrajać i wyżyłować mięsa cielęcego, usiekać drobno, dodać trochę przesianej bułki, całe jajko, soli i porobić okrągłe kotleciki, maczać je w jajku, przesianej bułce i smażyć na klarowanym maśle. Przy wydaniu ponarzynąć z ukosa i nakładać sardelowym masłem lub tartym chrzanem, mieszanym z masłem i trochę tartej przesianej bułki; wydać zaraz gorące.

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