
Cielęce nóżki obsmażone w cieście

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1322 razy.

Oczyścić dobrze nóżki, kości grube wyjąć; ugotować je z solą na miękko i przekroić wzdłuż na połowę między kopytkami. Rozbić 2 żółtka z łyżką mąki i domieszać białka ubite na pianę. Nóżki poprzednio obsypać trochę mąką, maczać w cieście i smażyć w klarowanym maśle na patelni. Można je też piec w następujący sposób: wyjąć kości zupełnie, maczać mięso w jajach, obsypać tartą bułką i piec na patelni.

Do nówek można podać sałatę lub też sos jak do budyniów.

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