
Farsz pasztetowy z wątróbką do prosięcia (inny przepis)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1416 razy.

Wątróbkę i płucka z prosięcia i funt cielęciny udusić razem na maśle z jarzynami i cebulą. Wątróbkę wyjąć wcześniej, zaś mięso aż będzie zupełnie miękkie; przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać dwie bułki namoczone w mleku, soli, pieprzu, gałki muskatołowej, wbić dwa całe jaja, wlać sos, w którym się mięso dusiło, wymieszać razem dodawszy jeszcze 10 deka słoniny gotowanej, skrajanej w drobną kostkę i tym nadziać prosię.

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