
Farsz z kaszy do prosięcia

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1361 razy.

Ugotować na sypko ć wierć litra zatartej kaszki krakowskiej lub grubej gryczanej i pozostawić do wystygnięcia. Usiekać drobno wątróbkę, 10 deka gotowanej słoniny, płucka i nerki z prosięcia. Udusić na maśle dwie drobno skrajane cebule, wymieszać cebulę i mięso z dwoma całymi jajami, dodać trochę soli, pieprzu, gałki muskatołowej, szczyptę majeranku, wsypać kaszę, wlać pół filiżanki tęgiego bulionu, wymieszać razem i nadziać tym farszem prosię.

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