

---

# Farsz z rodzynkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1470 razy.

Udusić płucka i wątróbkę z prosięcia, dodawszy 10 deka słoniny pokrajanej w kawałki, przepuścić przez maszynę z bułką namoczoną w mleku. Dobrą łyżkę masła utrzeć na pianę z trzema żółtkami, wsypać dwie łyżki tartej bułki, trochę soli, pieprzu, gałki muskatołowej, łyżeczkę małą cukru, 10 deka czarnych obranych rodzynków, dodać posiekane mięso, ubić pianę z pozostałych białek i wymieszać lekko.

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