
Prosię pieczone nadziewane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1172 razy.

Oczyszczone prosię wytrzeć dobrze w środku solą i nadziać farszem, zaszyć i piec na rożnie lub brytfannie, podłożwszy je z podkurczonymi nogami; z początku piec je na wolnym, póź niej na mocnym ogniu, smarując je często świeżą słoniną, aby się dobrze podrumieniło. Farsz do niego robi się w następujący sposób: usiekać prosięcą wątróbkę, jeżeli jej za mało to dobrać cielęcej, przetrzeć przez durszlak, wbić 2 żółtka, 2 całe jaja, tartej przesianej bułki, trochę cukru, kilka łyżek topionego masła i wybić do pulchności. Jeżeli masa za sucha dobrać trochę masła.

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