
Nadzianie z całych kasztanów do indyka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1301 razy.

40 deka świeżych kasztanów ponadcinać nożem, zalać zimną wodą i zagotowawszy parę razy, obrać z podwójnej łupki, uważając, aby były całe, potem udusić je na maśle do zupełnej miękkości, nadziać podgardle, zaszyć, a co resztę zostanie, włożyć w środek indyka. Po upieczeniu wyjąć kasztany i obłożyć nimi indyka na półmisku.

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