
Farsz z rodzynkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1481 razy.

Posiekaną drobno wątróbkę z indyka przefasować przez sito. Trzy żółtka utrzeć na pianę z łyżką deserowego masła, wsypać dwie łyżki tartej bułki, trochę soli, pieprzu, muszkatolowej gałki, dwa gwoź dziki, łyżeczkę cukru, garść zielonej pietruszki i 10 dkg drobnych czarnych rodzynków. Z pozostałych białek ubić pianę i wymieszać lekko razem.

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