
Farsz pasztetowy z wątróbki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1527 razy.

Drobno usiekaną wątróbkę cielęcą przefasować przez sito, dodać dwie łyżki tartej bułki, trochę soli, pieprzu, muskatołowej gałki, imbiru i 10 deka młodej gotowanej słoniny pokrajanej w jak najdrobniejszą kostkę. Trzy żółtka utrzeć z łyżką deserowego masła, a potem z wątróbką, z pozostałych białek ubić pianę i wymieszawszy lekko nadziać indyka.

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