
Befszyk z mięsa surowego (inny przepis)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1494 razy.

Wziąć pięknej świeżej wołowiny, uskrobać łyżką blaszaną, uskrobać z żyłek, wsypać soli, trochę pieprzu, dodać utartej cebuli, oliwy, mieszać dobrze całą masę i podać na stół. Na wierzch można wpuścić w uformowany w mięsie dołek żółtko, a półmisek ubrać korniszonami, grzybkami i różnymi piklami. Befszyk taki daje się na śniadanie lub do herbaty, smaruje na kawałkach chleba lub bułek.

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