
Raki na potrawę

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1050 razy.

Wziąć drobnej kaszki, zatrzeć jajem i wysuszyć . Zagotować trochę wody, wrzucić 10 deka masła soli, uprażyć w tym kaszkę zatartą jajem, wrzucić trochę kopru zielonego, drobno usiekanego, wbić 2 jajka i wymieszać dobrze. Kopę raków wyczyścić z wierzchu otworzyć i nadziać skorupki przyrządzoną kaszką, zacisnąć skorupki na powrót mocno, ułożyć je w rondel, posolić wrzucić 10 deka masła świeżego, zielonego kopru i zalać pół litrem dobrej śmietany, przykryć szczelnie i dusić pół godziny na wolnym ogniu, potrząsając często rondlem. Pokrywę zdjąć , koper wyrzucić , wsypać trochę tartej bułki trochę siekanego kopru, raz zagotować i wyłożyć na półmisek.

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

,1713961836

Nadesłał(a): 2024-06-17 20:54:14