
Kartofle nadziewane grzybami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1795 razy.

Świeże lub suszone grzyby ugotować , usiekać drobno, zasmażyć w maśle z tartą cebulą, wsypać trochę pieprzu, soli, tartej bułki, jedno całe jajo i wymieszać w jedną masę. Ostrugać surowe kartofle, wydrążyć je, napełnić tą masą, przykryć zerzniętymi wierzchami, ułożyć jeden przy drugim, zalać rozpuszczonym masłem, stosownie do ilości kartofli, kilku łyżkami bulionu, trochę smaku grzybowego i dusić do miękkości.

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