
Pieczarki faszerowane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1151 razy.

Wybrać dość duże pieczarki o głębokich czapczkach, wykroić korzonki, które wraz z dodaniem drobniejszych kilku pieczarek posiekać drobno z cebulką i zasmażyć na maśle. Wsypać garść siekanego kopru lub zielonej pietruszki, dwie łyżki tartej bułki i kawałek cielęciny pieczonej lub nerki cielęcej również drobno usiekanej, opieprzyć ten farsz i posolić ; przygotowane pieczarki obgotować przez parę minut w słonej wodzie, a następnie nadziać farszem, do którego dodać jedno całe jajo, posypać tartą bułką, polać masłem i upiec w piecu na patelni. Gdy się ładnie zapieką, podać jako jarzynę lub jako garnitur do mięsa. Można je podać na półmisku bulionem.

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