
Opiekanki z grochu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1128 razy.

Ugotować i przefasować purée z grochu jak poprzednie nie rozrzedzając go smakiem. Zasmażyć łyżkę masła z drobno uszatkowaną cebulą, wymieszać razem z purée, dodawszy trochę usiekanej zielonej pietruszki i kopru; na 1 litr purée osiem łyżek tartej przesianej bułki i dwa całe jaja i wyrabiać na stolnicy okrągłe podłużne wałeczki, maczać w rozbitym jajku, otaczać w tartej bułce i obsmażyć ze wszystkich stron na rumiano na rozpalonym maśle lub fryturze. Do takich opiekanek można podać różne ostre sosy wedle upodobania, lub też obkładać nimi jarzyny z sosami, jak: duszoną kalarepkę, marchewkę, brukiew, szpinak, jarmuż etc.

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