
Krokiety z kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1122 razy.

Przyrządzić ?purée? z kartofli dodać trochę pieprzu, dwa lub trzy całe jaja, można także siekanego kopru i pietruszki, wymieszać razem i wyrabiać podłużne okrągłe wałeczki, które otaczać w mace, posmarować jajkiem, obsypać tartą bułką i obsmażyć naokoło w rozpalonej fryturze lub szmalcu na ładny złoty kolor. Podać jako garnitur do mięsa lub na postną potrawę z sosem ostrym.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"