

---

# Kartofle wypiekane z farszem mięsnym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1274 razy.

Usiekać drobno pozostałe z rosółu lub pieczeni tłuste mięso, zasmażyć je z cebulką i dwiema lub trzema łyżkami tartej bułki, tak jak na pierożki, dodać dwie lub trzy łyżki kwaśnej śmietany, trochę soli, pieprzu, wymieszać z ugotowanymi na wpół kartoflami pokrajanymi w talarki, ułożyć w rondlu, skropić masłem i zapiec przez pół godziny w piecu. Do takich kartofli można podać osobno w sosjerce sos kaparkowy rumiany, sardelowy lub jakiś inny wedle upodobania.

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