
Kotleciki z mózgu opiekane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1141 razy.

Wziąć mózg, wymoczyć , nalać osoloną gorącą wodą, zmieszaną z paru łyżkami octu, dobrze zagotować i odcedzić , wystudzić i ociągnąć błonkę, następnie, pokrajać mózg w kotleciki, maczać w jajach, obsypać bułką tartą i obsmażyć po obu stronach w maśle do zrumienienia.

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