

---

# Kiełbasy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 754 razy.

Mięso, które się odkrawa do słoniny lub też z przednich szynek, pokrajać drobno, przesiać cokolwiek, dodać słoniny drobno pokrajanej, wsypać saletry, soli, tłuczonego pieprzu, angielskiego korzenia, kolendry i majeranku przetartego przez sitko; wszystkiego w ilości podług upodobania. W końcu wlać kilka łyżek rosółu z mięsa, wymieszać razem, wypróbować czy dosyć przypraw i masą tą nadziewać flaki kiełbasiane. Kiełbasy można podać świeże smażone lub też owędzić je, dla dłuższego przechowania.

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