
Salceson hamburski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 677 razy.

Wziąć 5 kilo wołowego mięsa, 2 1/2 kilo wieprzowego, 1 1/2 kilo świeżej słoniny; wszystko dobrze uskrobać , dodać cokolwiek saletry, białego pieprzu w ziarnkach, 1 lub 2 kawałki cukru, zmieszać dobrze i nadziać tym mocno kiszki wołowe grube i proste. Tak przyrządzone włożyć w miskę na 24 godziny. Po tym przeciągu czasu wyjąć je, upchać mocniej, żeby powietrze w nich nie zostało, spiąć drewniakami, osuszyć na powietrzu; owinać w papier i powiesić na kilka dni w komin do owędzenia.

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