

I. DZISIAJ PROPONUJĘ PRZYPOMNIENIE I WYKORZYSTANIE KOLEJNEGO „STAREGO” PRZEPISU Z NASZEJ KLASOWEJ KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ

KOTLECICKI ZIEMNIACZANE Z PIECZARKAMI



SKŁADNIKI:

NA MASĘ ZIEMNIACZANĄ:

- 2 KG ZIEMNIAKÓW



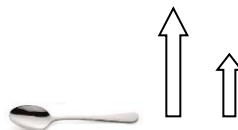
- ½ ŁYŻECZKI GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ



- 3 PŁASKIE ŁYŻKI MAKI ZIEMNIACZANEJ



- 3 PŁASKIE ŁYŻKI MAKI PSZENNEJ



FARSZ:

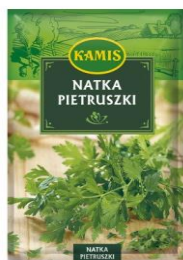
- ½ KG PIECZAREK



- 2 CEBULE



- NATKA PIETRUSZKI



- PIEPRZ I SÓL DO SMAKU



- OLEJ



PRZYGOTOWANIE:

1. GRZYBY OCZYŚĆ I POKRÓJ W TALARKI



2. CEBULE OBIERZ I POKRÓJ W KOSTKĘ



3. PIECZARKI



I CEBULĘ



SMAŻYMY



NA

ROZGRZANYM OLEJU DO MIĘKKOŚCI. DODAJEMY



SÓL I PIEPRZ



4. CHŁODNY FARSZ MIESZAMY z POSZATKOWANĄ NATKĄ PIETRUSZKI



LUB

5. TERAZ OBIERAMY ZIEMNIAKI I GOTUJEMY JE W



OSOŁONEJ WODZIE

6. CHŁODNE ZIEMNIAKI MIELIMY W MASZYNCIE LUB



PRZEPUSZCZAMY PRZEZ PRASKĘ



7. DODAJEMY MAKĘ ZIEMNIA CZANĄ + PSZENĄ PRZYPRAWY



+ PSZENĄ



PRZYPRAWY



MIESZAMY



8. NA DŁOŃ KŁADZIEMY 1 ŁYŻKĘ MASY



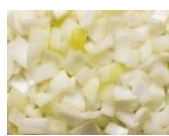
ZIEMNIA CZANEJ I ROZPŁASZCZAMY



9. NAKŁADAMY FARSZ



+



10. A NA TO 2. KOLEJNĄ PORCJĄ MASY ZIEMNIA CZANEJ



11. FORMUJEMY KOTLET I SMAŻYMY



NA ROZGRZANYM OLEJU



Z OBU STRON.

SMACZNEGO



I DO PRACY!