Сгенерирована: 25 October, 2025, 22:08

| МЯСО ПО А | ЛБАНСК | И |
|-----------|--------|---|
|-----------|--------|---|

Послан МАРУСЯ - 06/02/2010 09:42

ХОЧУ ДОБАВИТЬ СВОЙ РЕЦЕПТИК, ЭТО МОИ ЛЮБИМЫЕ КОТЛЕТКИ. КАК-ТО С МАМОЙ ПЕРЕБИРАЛИ СТАРЫЕ ОТКРЫТКИ С РЕЦЕПТАМИ, ПОМНИТЕ РАНЬШЕ ВЫПУСКАЛИ ТАКИЕ НАБОРЫ ОТКРЫТОК, И НАТКНУЛИСЬ НА ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНЫЙ РЕЦЕПТИК. ВОТ ПРОШЛО БОЛЬШЕ 10 ЛЕТ, А Я ОБОЖАЮ ИХ ГОТОВИТЬ ПОЧТИ НА ВСЕ ПРАЗДНИКИ.

ЧТО НАДО:

- -КУСОК СВИНИНЫ С ЖИРКОМ (НО МОЖНО И КУРИЦУ, ТОЖЕ ВКУСНО)
- -СОЛЬ, ПЕРЕЦ
- -2 ЯЙЦА
- -КРАХМАЛ 2-3 СТОЛ.ЛОЖКИ
- -МАЙОНЕЗ
- -ОЧЕНЬ ОСТРЫЙ НОЖ

ИТАК:

ЛУЧШЕ МЯСО ВЗЯТЬ ЧУТЬ ЗАМОРОЖЕННОЕ, ТАК ЛУЧШЕ РЕЗАТЬ. ОСТРЫМ НОЖОМ РЕЖЕМ НА МЕЛКИЕ КУСОЧКИ, ГДЕ-ТО О,5ММ. ВРЕМЕНИ УХОДИТ МНОГО НА НАРЕЗКУ, НАДО НАБРАТЬСЯ ТЕРПЕНИЯ. ПРОБОВАЛА НА КРУПНОЙ МЯСОРУБКЕ-ЭФФЕКТ НЕ ТОТ. ИТАК, НАРЕЗАЕМ ВСЕ МЯСО С ЖИРКОМ ВМЕСТЕ В КАСТРЮЛЮ, СОЛИМ, ПЕРЧИМ, ДОБАВЛЯЕМ КРАХМАЛ И ЯЙЦА И ЗАЛИВАЕМ ВСЕ ЭТО МАЙОНЕЗОМ, ПОБОЛЬШЕ. СТАВИМ В ХОЛОДИЛЬНИК, ПРИЧЕМ, ЧЕМ ДОЛЬШЕ СТОИТ-ТЕМ ВКУСНЕЙ СТАНОВИТСЯ И БЫСТРЕЕ ЖАРИТСЯ. ОЧЕНЬ УДОБНО НА ПРАЗДНИКИ ГОТОВИТЬ, ЗАРАНЕЕ НАРУБЛЮ И В ХОЛОДИЛЬНИК НА НОЧЬ МАРИНОВАТЬСЯ. НА СКОВОРОДУ ВЫКЛАДЫВАТЬ ЛОЖКОЙ. МОЖЕТ СТОЯТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ, ПОЖАРИТЬ СКОЛЬКО НАДО И ОПЯТЬ УБРАТЬ-ОООЧЕНЬ УДОБНО!

ИНОГДА Я ИХ ЖАРЮ ЗАРАНЕЕ, ПОТОМ ВЫКЛАДЫВАЮ НА ПРОТИВЕНЬ, ПРОКЛАДЫВАЮ ПОМИДОРАМИ ЧЕРЕЗ ОДИН, ПОСЫПАЮ СЫРОМ, ГОСТИ ПРИШЛИ-ВКЛЮЧАЮ ДУХОВКУ И ЧЕРЕЗ ПОЛ ЧАСА ВСЕ ГОТОВО И КРАСИВО.

| И | РЕБЕНОН | (UX | ОБОЖАЕТ! |
|---|---------|------|----------|
|---|---------|------|----------|

Re:MЯСО ПО АЛБАНСКИ

Послан Алла - 06/02/2010 11:57

Да.Конечно вкусно. я попробую сделать из курочки.Больше курицу люблю.

И продуктов не много. Спасибо за рецепт Маруся.

Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями Сгенерирована: 25 October, 2025, 22:08

У меня тоже где то лежать такие открытки с рецептами, надо посмотреть, может что-то интересное найду.