

www.SztukaKulinarna.pl

Smardze nadziewane

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
15	dkg	smardzy	
10	dkg	szarlotek	
10	dkg	cielęcina	
1	dkg	bulionu	
2	dkg	maki	
4		jajko	
2	dkg	masło	
3	dkg	bułki tartej	
3	dkg	tartej bułki	
		sól,zielona pietruszka	
		pieprz biały	
1	szklanka	cytryna	
1	litr	rosołu	

Przepis Dobrze oczyszczone i wypłukane smardze sparzyć dwukrotnie osoloną wodą i nadziać farszem.Farsz: posiekać grzyby, wrzucić na masło z szarlotkami i dusić dodawszy 1 łyżkę tartej bułki, soli, pieprzu i siekanej pietruszki. Dodać kilka łyżek farszu mięsnego, wbić 1 jajko, wymieszać i napętniać grzyby.Nadziane smardze gotować 20 - 30 min. w rosolu lub bulionie, zaprawić sos mąką z masłem i żółtkami, wcisnąć trochę cytryny. Składniki

12 - 15 smardze,10 dkg szarlotek,10 dkg cielęciny pieczonej,1 dkg bulionu,2 dkg maki,4 jaja,2 dkg masła,3 dkg bułki tartej,zielona pietruszka,sól,pieprz,1 cytryna,1 l rosołu.