

Risoles



Resep iki kanggo 20 iji



Keperluan Kanggo Kulit: (Beslag voor velletjes)

200 gr glepung trigu (*tarwe meel*)
2 iji endog pitik
400 ml susu melk (*gewone melk*)
1 sendok teh uyah
75 gr mertego
150 gr glepung roti (*paneer meel*)

Keperluan Kanggo Isi:

100 gr daging sapi (*rundergehakt*)
3 wungkul brambang cilik
2 siung bawang putih
100 gr wortel
1 lenjer prei, guwak godonge
50 gr selderij
1 sendok teh uyah
1 sendok teh mrico bubuk
½ sendok teh polo bubuk (*nootmuskaat*)
2 sendok teh gulo pasir

Corone Nggawe:

- Kanggo isine: brambang , bawang rajang tipis, wortel dionceki, parut kasar, terus dicacah, dadi kotak2 cilik lembut (*eerst raspen en daarna nog wat klein hakken*). Prei & selderi, dirajang lembut.
- Panaske mertego ning wajan, tumis brambang, bawang, prei, banjur lebokke daging cacah mau, wolak-walik roto, wortel karo bumbu 2, gulo pasir, mau nusul, kentel- no nganggo ditambahi kiro-kiro 2 sendok makan trigu, trigune carup karo banyu adem. Udek2 roto yen wis mateng lan campur tenan angkat. (iki sing jenenge **ragout**)
- Kanggo kulite: glepung trigu, 2 iji endog, campur roto.
- Gawe dadar siji-siji, ning wajan sing ora jero (*koekpan*) sing wis diolesi mertego (*zoals voor pannekoek*).
- Lembarno dadaran mau, banjur diisi sak sendok makan munjung **ragout** .
- Lempit kiwo lan tengen dadar mau, banjur digulung rapet.
- Kocok endog 2 iji, campur karo 3 sendok makan susu melk, dadar-an dicelupno, lagi digulung ning glepung roti
- Goreng ning wajan , nganti ke- soklat2-an. (*goudbruin*). Geni ora perlu gede2, ben njerone mateng tenan / taneg. Lagi diangkat.
- Sajekno karo lalapan lombok rawit utowo sambel ning botol. (mustard utowo sambel taoco biso ugo)