



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)  
**Medaliony z kiełbasy lub szynka w cieście**

Parówki zanurzać w cieście nie krając ich.

**Składniki:**

- tłuszcz, 6 dag
- woda, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- białka, 1 szt.
- kiełbasa, 20 dag
- mąka , 12 dag
- olej, 2 dag
- żółtka, 1 szt.

**Sposób przygotowania:**

Przygotować ciasto: do mąki wlać wodę, dodać 1 żółtko, sól, rozmieszać starannie, dodać oliwę i pianę z białka; ciasto ma być gęstawe, aby nie spłynęło z kiełbasy. Z kiełbasy zdjąć skórkę, pokrajać grube krążki, krążki wbić na widelec, zanurzyć w cieście i wkładać na silnie rozgrzany tłuszcz, smażyć z obydwóch stron na kolor złoty tak jak racuchy. Podawać na prostokątnym półmisku, wyłożonym bibułkową serwetką, przybrane zieleniną i cząstkami cytryny lub pomidorów. W ten sam. sposób można podawać także parówki w cieście jako gorącą zakąskę lub jako dodatek do barszczu.

