
Sznicle cesarskie

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1320 razy.

Kuchnia węgierska
4 sznicle cielęce
2 filiżanki kwaśnej śmietany
sól
sok z 1 cytryny
60 g masła

Sznicle umyć , osuszyć w ściereczce, posolić i pod przykryciem smażyć na maśle. Polać kwaśną śmietaną i sokiem z cytryny, zagotować i natychmiast podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD