

---

# PORY Z JABŁKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1046 razy.

1 kg porów białych,  
25 dag jabłek o winnym smaku,  
2 łyżki masła,  
cukier,  
bułka paryska,  
5 dag tłuszczu,  
majeranek,  
sól

Pory oczyścić , opłukać , pokrajać w krążki i sparzyć wrzątkiem na sicie, a następnie udusić na maśle do miękkości. Jabłka zetrzeć na tarce lub poszatkować , włożyć do parów i chwilę poddusić , dodając majeranek i szczyptę soli. Obłożyć grzankami przyrządzanymi z bułki. Podawać z ziemniakami lub ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD