
ZIEMNIAKI DUSZONE W ŚMIETANIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

1,50 kg ziemniaków,
cebula,
4 łyżki tłuszczu,
szklanka śmietany,
sól,
pieprz,
nać pietruszki,
przyprawa do zup

Ziemniaki ugotować na wpół miękka, pokrajać w plastry, dodać pokrajaną, przesmażoną cebulę oraz pieprz. Włożyć do naczynia, podlać śmietaną i udusić w piekarniku. Podawać z kwaszonymi ogórkami lub z surówką z kapusty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD