
ZIEMNIAKI PO ALPEJSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 razy.

1,25 kg ziemniaków,
20 dag porów,
10 dag selerów,
10 dag marchwi,
łyżka masła,
3 łyżki smalcu,
łyżka mąki,
pół szklanki śmietany,
cukier,
przyprawa do zup,
sól,
pieprz,
gałka muskatołowa,
pęczek kopru,
2 szklanki wywaru z włoszczyzny

Małe ziemniaki (jednakowej wielkości) obrać i ugotować na wpół miękko. Stopić smalec wrzucić oprószone mąką ziemniaki i lekko zrumienić. Warzywa pokrajać i udusić w tłuszczu. Następnie rozprowadzić wywarem z włoszczyzny, podprawić śmietaną zmieszaną z mąką i dodać przyprawy. Wrzucić ziemniaki i chwilę poddusić. Podawać z kwaszonym ogórkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD