
Budyń z kapusty bez żółek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1176 razy.

Sporządzić tak jak budyń ze szpinaku bez żółek.

Po wyjęciu z formy poleć go sosem pomidorowym, koperkowym lub chrzanowym, sporządzonym z margaryną i śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD