
BRUKSELKA PO AMERYKAŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1193 razy.

30 dag brukselki

sól

2 dag lekko obsuszonego utartego sera Cheddar

Główki brukselki oczyścić z uszkodzonych lub pożółkłych listków. Umyć , włożyć do wrzącej, osolonej wody. Ugotować w odkrytym rondlu. Odcedzić . Wyłożyć na półmisek, posypać utartym serem i od razu podawać jako dodatek do potraw z jajek lub ryb.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD