
PORY GOTOWANE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1195 razy.

60 dag porów

sól

1 dag otrąb pszennych

1/2 łyżki oleju lub oliwy

Pory oczyścić , przyciąć stwardniałe końce liści i umyć bardzo starannie. Sprawdzić , czy pomiędzy listkami nie pozostały resztki ziemi. Włożyć do wrzącej, osolonej wody i ugotować pod przykryciem do miękkości. Wyłożyć na półmisek, skropić olejem, posypać zrumienionymi w piekarniku lub na suchej patelni otrębami. Podawać jako dodatek do potraw z mięsa, jajek i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD