
Ziemniaki á la puszta

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1042 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg ziemniaków

150 g tłuszczu

sól

1 łyżka mąki

2 cebule

Ziemniaki obrać , pokroić wzdłuż na 6 wiertelki, umyć , osuszyć na ściereczce i smażyć na 100g tłuszczu. Cebule pokroić w plasterki, zrumienić na reszcie tłuszczu i oprószyć mąką. Wymieszać ziemniaki z cebulą i gorące podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD