
Ziemniaki á la słomki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1007 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg ziemniaków

sól

olej

Ziemniaki obrać , pokroić wzdłuż na cienki makaronik, umyć i na 15 minut włożyć do zimnej wody. Dobrze odsączyć i smażyć w gorącym oleju na złoty kolor. Odsączyć z tłuszczu i posolić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD