
Kopytka z fondutą

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1105 razy.

Kuchnia włoska
700 g kopytek
150 g sera fontina
20 g masła
1 szklanka mleka
2 żółtka

Kopytka przygotować według poprzedniego przepisu. Ugotowane w dużej ilości osolonej wody wyjmować łyżką durszlakową, kiedy już wypłyną na powierzchnię. Podawać porcje kopytek polane fondutą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD