
Nóżki wieprzowe

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1250 razy.

1 kg nóżek wieprzowych
duża cebula
kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego
listek laurowy
sól

Dobrze wymyte, sparzone i oczyszczone z resztek sierści nóżki zalać zimną wodą, dodać przyprawy i gotować do miękkości, uważając, aby się nie rozpadły. Gotowe wyłożyć na półmisek. Podawać można z ugotowaną ciemną fasolą lub bobem i tartym chrzanem wymieszanym z majonezem. Jest to popularna przekąska do piwa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD