
Bekon z jabłkami

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1323 razy.

45 dag bekonu
2 łyżki masła
margaryny lub oleju
2 duże jabłka
2 duże cebule
łyżka posiekanego koperku lub natki pietruszki

Na rozgrzanym tłuszczu podsmażyć plastry bekonu. Następnie w tym samym tłuszczu przesmażyć - krótko! - talarki cebuli. Całość przełożyć do rondla, dodać obrane pokrajane w grube plastry jabłka. Rondel przykryć , poddusić aż jabłka zmiękną. Posypać posiekaną zieleniną i pieprzem i podawać z pieczywem lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD