Kartoflanka z płuckami

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1585 razy.

10 dag płucek
2-3 ziemniaki
cebula
2 łyżki śmietany
łyżeczka kaszy jęczmiennej
listek laurowy
sól

Płucka pokrajać na małe kawałki, włożyć do 1,5 l gorącej wody i gotować 10-15 min. Odszumować, po czym włożyć obrane i pokrajane ziemniaki, umytą kaszę jęczmienną, pokrajaną drobno cebulę i listek laurowy Gotować, aż kasza i ziemniaki będą miękkie. Osolić, przyprawić śmietaną.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD