
Gapia zupa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2646 razy.

Gęsie podroby (skrzydła, nóżki, żołądek)

pieprz

2 cebule

6 ziemniaków łyżka gęsiego tłuszczu

listek laurowy

Podroby umyć , zalać 2 l wody i gotować . Gdy utworzy się piana, odszumować . Miękkie mięso pokrajać na kawałki, do wywaru wrzucić przyprawy i pokrajane ziemniaki, ugotować i okrasić gęsim tłuszczem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD