
Bób po kapitańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2317 razy.

80 dag bobu,

4 dag masła,

100 ml ketchupu,

zielenina,

sól, pieprz

Bob opłukać , zalać wrzącą wodą, ugotować pod przykryciem. Pod koniec gotowania posolić . Następnie odcedzić , obrać . Bob włożyć do naczynia, dodać roztopione masło, ketchup i posiekaną zieleninę, dusić kilka minut, doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>