
Karczochy duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2310 razy.

Ugotowane karczochy należy odcedzić i ułożyć w rondlu. Dodajemy wtedy masło i sok z cytryny. Polewamy niewielką ilością ciepłej wody. Dusimy pod przykryciem. Osobno przygotowujemy zasmażkę z masła i mąki. Rozprowadzamy ją rosółem. Trzymamy chwilę na ogniu by sos zgęstniał. Zalewamy im karczochy. Dodajemy posiekaną pietruszkę i tarty żółty ser.

P.S.