
Pieczeń duszona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3798 razy.

Moje niezbyt skomplikowany przepis na pieczen duszona:

Zarumeinic wolowine na masle. Polozyc na wierzch kilka plasterkow cebuli. Dodac suszone grzyby, cebule, lisc bobkowy, ziele angielskie i pieprz. Dusic pod szczelnym przykryciem 2-3 godziny. Mozne od czasu do czasu do czasu pkropic mieso czerwonym winem.

From: donjose@aol.com (DonJose)

Dobre i proste :)

Nadesłat(a):b3d3k 2006-05-21 13:05:56