
Strogonow za rzadki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4020 razy.

> Wczoraj zrobilam Strogonowa i wyszedl za rzadki.

To sie stalo, ze mieso pokrojone w cienkie paseczki trzeba obsmazac na ostrym ogniu w malych porcjach, zeby sie bialko scielo a sok zostal w srodku...widocznie wlozylas wszystko miecho na raz i puscilo sok...ale jak byl za rzadki trzeba bylo ulac tego sosu, odtluscic, ostudzic w zimnej wodzie, dodac lyzke maki kartoflanej i sprobowac zagescic.

Pozdrawiam

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>