
Bulion zwyczajny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1682 razy.

Najlepszy jest bulion, gdy się poprzednio ugotuje rosół z kości cielęcych lub wołowych. Na 6 filiżanek wziąć 5 deka bulionu, pokrajać w kostki, wrzucić w rosół i niech się parę razy zgotuje. Można go także gotować na smaku z włoszczyzny lub na czystej wodzie, lecz w takim razie trzeba trochę więcej bulionu, trochę soli, można włożyć i masła. Do bulionu podaje się grzanki lub jaja w koszulkach.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"