
Bulion z jajem.

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1885 razy.

Do lekkiego rosółu ugotowanego z kości, wrzucić kawałek bulionu i gotować 15-20 minut, aby zatracił nieprzyjemny zapach kleju. Jeśli nie ma rosółu w domu można go ugotować na wodzie, jednak trzeba dodać pół łyżki świeżego masła. Na wydaniu wpuścić całe jajko, a gdy się białko zetknie, ostrożnie wyjąć durszlakową łyżką do filiżanki i zalać bulionem.

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