
Krupnik

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2032 razy.

Z kości i żyłowanych kawałków, które się odkrawają od zrazów, lub też z baraniny ugotować lekkiego rosółu. Na 6 osób wziąć 10 deka kaszy perłowej, ugotować na gęsto, utrzeć z masłem, rozproszyc rosółem, wsypać drobno usiekanej pietruszki, raz zagotować i wlać do wazy.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"