
Liście szczawiowe na rosole

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1593 razy.

Ugotować rosół z wołowiny jak zwykle i gotować na nim sporą garść małych listków szczawiowych obranych, opłukanych i obsuszonych z wody. Osobno ugotować , licząc po jednym na osobę, jajka w koszulce (pochés), i ostrożnie łyżką durszlakową włożyć do wazy do wlanego już rosółu.

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