

---

# Zupa chlebowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1577 razy.

Ugotować rumiany rosół na odpadkach z mięsa i kości i podprawić zrumienioną zaprażką z żytniego chleba zrobić podłużne grzanki i ususzyć na maśle w piecu. Przed wydaniem na stół, wrzucić je do wazy i wpuścić na każdą osobę po jednym jajku w koszulce (pochés). Można także pokrajać ukośnie dwie pary kiełbasek.

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