

---

# Zupa cielęca

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1598 razy.

Kości z cielęciny i różne gorsze kawałki mięsa nastawić z włoszczyzną. Gdy się z tego rosół ugotuje zaciągnąć go zaprażką białą, z łyżki mąki i dużej łyżki masła, wcisnąć do smaku cytryny, dodać trochę skórki otartej na tarce i podać grzanki z bułki, lub ryż na sypko zgotowany.

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