
Zupa włoska ?Risotto?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1536 razy.

Ugotować na rosolu 1/4 kilo ryżu na sypko. Do rondla dać łyżkę mąki, 5 deka utartego parmezanu i zasmażyć na wolnym ogniu, żeby się zarumieniło, potem dodać 3-4 podduszone i przefasowane pomidory, wsypać ryż, wymieszać wszystko razem i podlewać po trochu rosółem dusić na wolnym ogniu. Na pół godziny przed podaniem zalać resztą rosółu i zaprawić pół litrem kwaśnej śmietany.

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