
Rosół mrożony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1643 razy.

W skwarne dni jest zimny rosół o wiele przyjemniejszy niż gorący. Przyrządza się go bardzo szybko i bez wielkich trudności z rosółowych kostek Maggię, (Maggis Rindsuppewürfel). Najpierw należy rozpuścić kostki w wrzącej wodzie, licząc po 1-ej (1/4 litra) na osobę, następnie przecedzić przez zmoczoną w wodzie serwetę, by na niej tłuszcz z rosółu osiadł, a potem zamrozić w lodzie i podać w filiżankach do jakichkolwiek pasztecików.

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