
Kaszka do rosółu elegancko podana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1209 razy.

Zwyczajną kaszkę drobną ugotować na gęsto z solą i masłem i nakładać nią, póki ciepła, małe foremki blaszane od ubierania galaret lub od babek. Gdy wystygnie, wyłożyć każdą foremkę na jeden talerz i nalać czystego rosółu. Gotując taką kaszkę, można wsypać drobno krajanej pietruszki, a będzie ładniej wyglądało. Można to samo robić z ryżem, ale wtedy ryż musi być dobrze rozklejony.

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