

---

# Kartofle do rosołu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1203 razy.

Ostrugane kartofle pokrajać w plasterki, sparzyć gorącą wodą, nalać rosołem, ugotować i wlać razem z rosołem w wazę, polewając czystym rosołem. Do takiego rosołu konieczne jest wsypanie trochę zielonej pietruszki lub kopru.

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