
Krokiety do rosółu lub barszczu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1337 razy.

Ugotować na rosolu kilka kartofli z jarzyną. Gdy miękkie wyjąć je, przefasować przez sito, dodać dwa jaja, łyżkę tartej bułki i zasmażyć z łyżką masła i zrumienioną posiekaną cebulą; okrągłe waleczki obsypać bułką i smażyć na maśle, w końcu wrzucić gałązki zielonej pietruszki i ubrać nimi krokiety osobno do zupy.

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