
Sos ze smardzów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1503 razy.

Obmyć czysto i wycisnąć z wody smardze, usiekać drobno, zasmażyć je w maśle z trochę siekanej pietruszki. Osobno zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem i włożyć usmażone smardze, osolić , opieprzyć , zagotować i na wydaniu wbić dwa żółtka.

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