
Zaprażka biało zwykła

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1258 razy.

Zagotować łyżkę masła, gdy się zapieni wsypać łyżkę mąki i smażyć na wolnym ogniu, uważając, aby się mąka nie zrumieniła. Potem zalewać po trochu zimną wodą, rozprowadzać łyżką, wlać do sosu lub zupy i jeszcze raz zagotować .

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