
Sos á la Maitre d'Hotel

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1155 razy.

Ugotować trochę kartofli pokrajanych w kostkę. Łyżkę świeżego masła zasmażyć na biało z łyżką mąki, rozprowadzić mlekiem lub na pół rosołem i śmietanką, posolić , dać trochę białego pieprzu, wsypać zielonej pietruszki drobno posiekanej i zagotować , a wrzuciwszy ugotowane kartofle, połączyć z sztuką mięsa.

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