
Sos głógowy ze śmietanką

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1207 razy.

Rozbić pół litra śmietanki słodkiej z pół łyżką mąki, włożyć do niej dwie łyżki marmelady głógowej, jeśli za kwaśny pocukrować do smaku, rozbić dobrze, zagotować i podać do kotletów siekanych cielęcych lub do boczku z dzika.

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