
Masło ciemne ?au beurre noir?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1402 razy.

Dwie łyżki octu winnego wlać na patelnię i zagotować z korzeniami. Na drugiej patelni łyżkę świeżego masła zrumienić aż na ciemno-brązowy kolor, wtedy wlać czysty ocet bez korzeni do zrumienionego masła i wsypać zielonej pietruszki. Polewa się tym masłem rybę lub jaja sadzone.

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