
Pieczeń wołowa zapiekana z pomidorami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1226 razy.

Wziąć zwykłą pieczeń, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, posypać drobno usiekaną cebulą z szampionami, które wpierw zasmażyć na maśle z dwiema łyżkami tartej bułki, oblać sosem pomidorowym czystym, obgarniować kartoflami i wstawić do gorącego pieca na 20 minut

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