
Rozbratle duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1231 razy.

Ćwierć kilowe rozbratle wyżyłować, trochę opieprzyć, posolić i obsypać mąką. Całą cebulę, wprzód sparzoną, pokrajać cienko, rozpalić łyżkę masła w kamiennej rynce, ułożyć w niej rozbratle, przesypując pokrajana cebulą i dusić na wolnym ogniu, aż się dobrze zrumienią. Potem obsypać jeszcze mąką, podlać rosółem, a kto chce, aby były smaczniejsze, można dodać pół szklanki czerwonego wina, pół łyżeczki sosu Cabul i dusić jeszcze tak długo, aż rozbratle będą zupełnie miękkie. Potem ułożyć na półmisku, polać sosem i podać z kartoflami, albo z jaką inną jarzyną.

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