
Rozbratle duszone z sardelami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1210 razy.

Tak samo przyrządzają się jak poprzednie, dodać tylko do duszenia, (licząc po jednym na rozbratel) wymoczone, obrane z ości, i drobno usiekane sardele. Na kwadrans przed wydaniem zalać ć wierć litrem kwaśnej śmietany, niech się w niej jeszcze podduszą, potem ułożyć na półmisku, polać precedzonym sosem, a osobno, podać kartofle, kluski lub jaką kaszę.

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