
Bitki królewieckie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1592 razy.

Porobić bitki jak poprzednio, obsmażyć na rumiano, dać je na środek okrągłego półmiska, obłożyć kartoflami, zalać kwaśną śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki i łyżeczką kaparów, obsypać z wierzchu parmezanem i wypiec w piecu przez pół godziny.

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