
Kotlety wołowe zapiekane z serem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1337 razy.

Zrobione i usmażone kotlety, jak poprzednie, układać na półmisku bokiem jeden na drugim przekładając je warstwą ugotowanego ryżu. Posypać je grubo tartym parmezanem i zalać ć wierć litrem kwaśnej śmietany. Wstawić do gorącego pieca na ruszcie na 20 minut, aby się z wierzchu zapiekły na rumiano.

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