

---

# Zrazy warszawskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1720 razy.

Wziąć zrazówki, pokrajać w kawałki, zbić dobrze każdy kawałek. Włożyć w rondel masła, na to nałożyć warstwę zrazów, znów masła, warstwę siekanej cebuli, warstwę siekanych grzybów, warstwę krajanych w talarki kartofli, poprzednio sparzonych, posolić, popieprzyć, potem warstwę mięsa, masła i tak dalej, przykryć i upiec w piecu.

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