
Befszyk skrobany

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1705 razy.

Taki befszyk jest bardzo pożywny dla słabych i rekonwalescentów, ponieważ mięso skrobane nie traci soków i łatwiej się trawi. Uskrobać polędwicę i bez żył i tłuszczu, uformować płaskie małe befsztyki, lekko posolić i smażyć na gorącym maśle. Jeżeli ma być więcej wysmażony to go postawić po obrumienieniu na wolnym ogniu, niech powoli dochodzi.

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

,1713449441
Nadesłał(a): 2024-06-18 02:57:37