
Cynadry wołowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1559 razy.

Odgotować cynadry, pokrajać w plasterki, podłożyć masła, cebuli, wlać trochę bulionu i dusić na wolnym ogniu, w końcu posolić , popieprzyć , a gdy będą miękkie, wsypać tartej bułki lub chleba, wlać trochę wina, zagotować i wydać na stół. Można też karmelu wpuścić .

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