
Baranina duszona z groszkiem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1409 razy.

Nastawić mostek barani, łopatkę lub nerkówkę na krótko z jarzynkami i cebulą. Osobno ugotować z masłem litr zielonego groszku, dodawszy do niego łyżeczkę cukru. Gdy mięso ugotowane, pokrajać go w kawałki, rosół zaprawić łyżką mąki z pół łyżką masła, wrzucić do potrawy uduszony groszek, dodać garść siekanego kopru, podduścić razem i wydać ułożywszy groszek na środku półmiska a naokoło kawałki mięsa.

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