
Potrąwka z pozostałej pieczeni

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1183 razy.

Pokrajać pieczeń na dość duże kawałki. Zasmażyć masła z mąką i siekaną cebulą, rozprowadzić bulionem, włożyć trochę karmelu, wcisnąć cytryny, włożyć grupkę cukru, pieprzu, zagotować razem i włożyć pieczeń do sosu; podgotować jeszcze raz i wydać . W miejsce cytryny można wziąć jabłek kwaśnych lub ogórków, a będzie lepsza.

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