
Sznycle cielęce z sardelami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1218 razy.

Usmażyć jak poprzednie, a na każdym sznycle położyć ukośnie kilka pasków z wymoczonych i obranych z ości sardeli. Po wierzchu polać masłem, w którym się smażyły, zagotowanym z trzema łyżkami rozpuszczonego bulionu.

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