
Kotlety zapiekane z pieca z beszamelem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1293 razy.

Przyrządzić kotlety jak podane powyżej i obrumienić po obu stronach, Potem ułożyć jeden na drugim na półmisku, dać na każdy plasterek cytryny, ugarniować całymi kartoflami lub krokietami z kartofli, zalać sosem beszamelowym z kwaśnej śmietany z cytryną i zapiec na ruszcie w gorącym piecu przez 15 minut.

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