
Kotlety po węgiersku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1280 razy.

Usmażyć kotlety cielęce z kostkami, a potem dusić je jeszcze przez pięć minut w następującym sosie: na maśle pozostałym od smażenia kotletów zrobić zaprawkę z pół łyżki mąki, rozprowadzić ją pół łyżeczką wody lub rosołu, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, wsypać pół łyżeczki papryki i soli do smaku. Do takich kotletów podać można kartofle, kluski lub ryż.

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