
Ozorki cielęce smażone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1202 razy.

Ugotować dwa lub trzy ozorki cielęce z jarzynami i korzeniami, obciągnąć z nich skórkę, pokrajać w plasterki, zmaczać w jajku, posypać tartą bułką i smażyć na rozpalonym maśle. Podać do nich sos rumiany ostry wedle upodobania.

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