
Potrąwka z cielęciny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1222 razy.

Zrumienić łyżkę tartej bułki w łyżce masła rumianego, włożyć sos czyli galaretę, utworzoną z sosu od pieczeni, wcisnąć cytryny podług potrzeby i włożyć kilka plasterków lub wrzucić łyżeczkę kaparów, rozprowadzić rozgotowanym bulionem, włożyć pokrajaną pozostałą pieczeń, zagotować i wydać na stół.

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