
Kotlety cielęce z chrzanem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1298 razy.

Usmażyć zwyczajnym sposobem kotlety i przełożyć je na półmisku masą z chrzanu, który trzeba poprzednio utrzeć, usmażyć w maśle z tartą przesianą bułką i tartą cebulą. Kotlety zalać śmietaną, bulionem, przykryć i wstawić na kwadrans do pieca. Na wydaniu zacisnąć cytryną.

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