
Cielęce płuca czyli lekkie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1491 razy.

Ugotować krótko w wodzie z cebulą i pietruszką lekkie i usiekać je drobno. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić pół litrem rosołu z płuczek wygotowanym, wlać parę łyżek octu, trochę cukru, małych dobrze wymytych rodzynków, zabrunać karmelem, włożyć do tego usiekane lekkie, dobrze podgotować i wydać na stół zamiast potrawy. Można też wlać trochę wina francuskiego.

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