
Cielęce kreski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1623 razy.

Obmyć dobrze kreski, wymoczyć i sparzyć gotującą wodą, wyrznać gruczoły, odgotować w zasolonej wodzie na miękko i pokrajać drobno. Zasmażyć na biało masła z mąką, rozprowadzić rosołem od kresiek, wziąć trochę śmietany, można dobrać i żółtko, trochę osobno ugotowanych małych rodzynków, razem zagotować, nalać tym sosem kreski i jeszcze je trochę podgotować w sosie.

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