
Karmonadle czyli kotlety wieprzowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1718 razy.

Pokrajać cienkie kotlety, oskrobać je od kostki pozostawiając ją na końcu, rozbić cienko, posolić, otaczać w mące, zmaczać w rozbitym jajku, posypać tartą bułką i smażyć wolno na rozpalonym maśle, aby nabrały ładnego złotego koloru, a w środku były usmażone, Podać do nich, kapustę, rzepę ze śmietaną, fasolkę na kwaśno lub sos ostry, jak: musztardowy, kaparowy itd. i kartofelki przysmażone

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