
Głowizna wieprzowa duszona z purée z grochu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1884 razy.

Kawałek głowy wieprzowej wyluzować z kości, włożyć do rondla, dodać trochę korzeni, jarzyn i cebuli, a podlawszy rosółem, dusić pod przykryciem aż będzie miękka. Osobno ugotować zwykły suchy groch lub groszek zielony, przefasować na puree, połączyć bułeczką zrumienioną z masłem, a głowiznę pokrajać w plasterki i obłożyć naokoło.

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