
Boczek wędzony wypiekany z kartoflami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1397 razy.

Ugotować miękko kawałek wędzonego boczku wieprzowego i pokrajać go w plasterki, Osobno ugotować kilo kartofli uważając, aby się nie przegotowały. Gdy przestygną, pokrajać je w talarki, wyłożyć nimi spód rondla, potem dać warstwę boczku i tak przekładać aż do końca. Ułożywszy ostatnią warstwę kartofli, i zalać czterema łyżkami kwaśnej śmietany i wstawić do gorącego pieca na dobre pół godziny aby się na rumiano wypiekły. Podając wyrzucić na półmisek,

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