
Boczek wędzony z grochem i kaszą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1386 razy.

Ugotować każdą rzecz osobno. Funt wędzonego boczku ze skórką, pół litra okrągłego grochu i ćwierć litra kaszy perłowej. Gdy groch i kasza na wpół miękkie, wymieszać je razem, zalać jeszcze smakiem nagotowanym z boczku i wstawić do pieca na ruszt pod przykryciem, aby się wypiekły. Podając wyrzucić groch z kaszą, polać stopioną słoninką, a naokoło obłożyć plasterkami ugotowanego boczku.

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