
Sosyski w sosie musztardowym ?á la Sierzputowski?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1440 razy.

Zasmażyć na rumiano łyżkę mąki i łyżkę masła, wlać pół szklanki czerwonego wina, dodać łyżkę musztardy, trochę soli i pieprzu, pół łyżeczki sosu Cabul, zagotować i polać zagrzane w gorącej wodzie kiełbaski lub surowe sosyski, które przedtem usmażyć na patelni na maśle. Osobno podać do nich kartofle przysmażone.

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