
Schab wieprzowy z sosem powidłowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1222 razy.

Porąbać schab w kawałki, obgotować do połowy w zasolonej wodzie, ostudzić trochę, wsypać grubo tartą bułką i obrumienić go w maśle. Łyżkę powideł rozprowadzić rosołem od schabu, wrzucić trochę cukru, soli, parę goź dzików i jeżeli sos nie dość zawiesisty, można dobrać trochę mąki, wlać kilka łyżek wina, zagotować i zalać nim schab.

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