

---

# Kiełbasa smażona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1498 razy.

Wziąć kiełbasę, obmyć czysto, podlać trochę wody, i gotować , aż się woda wygotuje; jeżeli nie zostanie nic tłuszczu, to podłożyć masła lub tłuszczu i smażyć kiełbasę, aż się zrumieni. Chcąc kiełbasę dać z sosem, można podsypać trochę chleba, siekanej cebuli, korniszonów i octu. Jeżeli sos nie dość brunatny, wlać karmelu, zagotować razem i wydać .

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