
Kiszka na ciepło

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1325 razy.

Jeżeli się chce dać kiszkę z kaszy na ciepło w całości, to trzeba ją poprzednio włożyć w gotującą wodę i niech się na wolnym ogniu doskonale rozgrzeje, Zasmażyć masła na patelni, obrumienić w nim kiszkę z wszystkich stron, pokrajać i ułożyć na półmisku, lub też przetopić świeżej słoniny i razem ze skwarkami oblać nią wyjętą z wody kiszkę.

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