
Cynadry wieprzowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1529 razy.

Wziąć cynadry, obgotować w wodzie z solą i pokrajać w plasterki. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem i szklanką madery, włożyć cynadry, opieprzyć, wlać trochę octu, cebuli i dusić godzinę na wolnym ogniu.

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