
Prosię w szarym sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1204 razy.

Oczyszczone prosię ugotować na miękko z korzeniami, włoszczyzną i pokrajać w kawałki. Zasmażyć mąki z masłem, rozprowadzić rosółem od prosięcia, wlać trochę octu, karmelu, rodzynków sułtanek, cukru, można trochę wina dobrać, zagotować, włożyć prosię, jeszcze parę razy podgotować, a na wydaniu wkrajać cytryny w talerzyki.

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