
Potrąwka z indyka lub kapłona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1218 razy.

Pozostałe kawałki indyka lub kapłona włożyć w rondel, wlać bulionu, wsypać trochę tartą bułki, masła, pieprzu, zacisnąć cytryną, wrzucić kawałek cukru i zagotować razem.

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