
Potrawa z gołąbków

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1329 razy.

Oczyścić gołąbki, przekrajać przez pół, włożyć w rondlek, podłożyć masła, podrumienić je trochę, obsypać mąką, potem podlać bulionem lub wodą, włożyć pietruszki, cebulkę, parę szampinionów i gotować dopóki nie będą miękkie; wtenczas gołąbki wyjąć na półmisek, przykryć , sos precedzić , zaprawić cytryną i żółtkiem, ogrzać na ogniu i zalać nim gołąbki.

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