
Potrawa z gęsich podróbek z perłową kaszą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1224 razy.

Oczyszczyć dróbka, ugotować je w wodzie z solą, włoszczyzną i korzeniami. Osobno ugotować grzybki i pokrajać je cienko. Kaszkę perłową ugotować na gęsto, utrzeć z masłem i rozprowadzić przecedzonym rosołem od dróbek, włożyć doń grzybki z smakiem grzybowym, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany i zagotować wszystko razem. Jeżeli sos nie dość zawiesisty, można dobrać trochę mąki, dróbka ułożyć na półmisku i zalać sosem.

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