
Potrawa z pulardy ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1303 razy.

Oczyszczoną pularde ugotować z jarzynami i cebulą, a gdy miękka pokrajać jak zwykle. Łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany i poddusić w tym sosie pularde z kwadrans. Podać do niej ryż lub kaszkę krakowską ugotowaną na sypko.

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