

---

# Bekasy, słomki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1424 razy.

Oczyścić z pierza, zostawić główki, nóżki i skrzydełka z którymi się pieką, nie patroszyć, osolić naszpikować cienko lub obwinąć plasterkami słoniny i liśćmi winogron, wsadzić na drewniany rożenek, piec i polewać masłem, kładąc na spód brytfanny grzaneczki z bułki, na które sos będzie ściekał, a na koniec obłożyć niemi ptaki na wydaniu.

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