
Lin po żydowsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1142 razy.

Lin oczyszczony parzy się, kraje w kawałki, soli i dusi się w maśle z drobno usiekaną cebulą. Dolewa się do niego od czasu do czasu smaku wygotowanego z włoszczyzny, a w końcu zakrusza się tartą bułką i podaje na stół.

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