
Lin duszony w maśle

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1664 razy.

Średniej wielkości lina oczyścić, posolić i otarząwszy w mące, włożyć do rondla w rozpuszczone masło, którego trzeba dać dwie łyżki. Wcisnąć na wierzch sok z pół cytryny, przykryć i na bardzo wolnym ogniu dusić często, polewając. Osobno ugotować wydrążone lub zwykłe kartofle, polać je masłem z zieloną pietruszką i obłożyć lina na półmisku.

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

,1713449334
Nadesła(a): 2024-06-18 04:03:29