
Sum lub miętus duszony z cytryną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1366 razy.

Oczyszczonego kawałek suma lub miętusa posolić , pokrajać w kawałki, trochę popieprzyć , a gdy tak godzinę poleży, włożyć do rondla, skropić cytryną, dodać łyżkę masła, przykryć tłustym papierem i dusić 20 25 minut na bardzo wolnym ogniu. Wydając na półmisku obłożyć kartoflami, posypać siekaną, zieloną pietruszką i polać masłem, w którym się uduził.

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

,1713448331

Nadesła(a): 2024-06-18 12:42:41