
Młode kartofle gotowane bez wody

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1041 razy.

Oskrobać młode kartofle łyżką na parę minut przed gotowaniem, gdy bowiem leżą dłużej, tworzy się na nich druga skórka, włożyć je w garnek żelazny lub rondel, na kartofle zaś włożyć dużą łyżkę masła, trochę siekanej pietruszki, a lepiej koperku, soli, przykryć a mocno i postawić na blasze na wolnym ogniu na ? godziny. Jeżeli garnuszek mały, przez 20 minut są gotowe.

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