
Kartofle tu łupinach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1138 razy.

Dobrze wymyte kartofle sparzyć gotującą wodą, odlać : następnie, nalać świeżą ciepłą wodą i gotować na wolnym ogniu, uważając, żeby się zanadto nie ugotowały; w czasie gotowania obracać często garnek. Odląć je, przykryć szczelnie pokrywką i postawić na gorącym miejscu, niech tak dojdą.

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