
Kartofelki do sztuki mięsa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1087 razy.

Pokrajać na surowo w grubą kostkę kilka kartofli, zalać w rondelku tłustym rosołem, zlanym z wierzchu i gotować je do miękkości. Osobno wziąć albo łyżkę tłuszczu z rosołu albo mały kawałek masła, utrzeć z pół łyżką mąki i rozprowadzić rosołem od kartofli, wsypać siekanej pietruszki lub kopru, zagotować raz i polać ułożoną na półmisku białą sztukę mięsa.

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