
Kartofle tarte ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1167 razy.

Ostrugać kartofli, jeżeli duże przekrajać, obmyć, włożyć na spód garnka siekanej cebuli, potem kartofle i ugotować na miękko. Po ugotowaniu odlać z nich wodę, osolić, włożyć masła, parę łyżek śmietany, zielonej, drobno usiekanej pietruszki, utrzeć dobrze i gorące podać na stół.

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