
Kapusta brukselska na łodygach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1208 razy.

Poobierać łodygi z małych główek, które się gotują w zasolonej wodzie. Po ugotowaniu wybiera je się durszlakową łyżką i polewa masłem, zrumienionym z bułką lub sosem robionym w ten sposób; łyżkę masła zasmażyć z mąką, rozprowadzić bulionem, zagotować i połączyć ją jarzynę. Można także dodać do sosu trochę cukru.

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