Kapusta brukselska na łodygach

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1121 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 polać nią jarzynę. Można także dodać do sosu trochę cukru.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"