

---

# Groszek zielony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1108 razy.

Wziąć wyłuszczonego, zielonego, młodego groszku, zalać go krótko wodą, podłożyć dużo masła, trochę soli, cukru i niech się na wolnym ogniu gotuje do miękkości. Utrzeć masła z mąką i włożyć do groszku, niech się z nim zagotuje. Można także trochę śmietany zaciągnąć i wrzucić siekanego kopru.

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