
Groch szablasty zielony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1291 razy.

Grochu tego można używać dopóki jest młody i nie włóknisty. Ociągnąć go z włókien i poszatkować cienko. Osobno zagotować baraniny, wyszumować, zalać groch rosółem, włożyć mięso, osolić, niech się gotuje do miękkości. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić sosem od jarzyny i zagotować razem.

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