
Brukiew

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1337 razy.

Ostrugać brukiew, pokrajać w kostkę lub skośne plasterki. Jeżeli ma być z mięsem, to odgotować i odszumować baraninę lub wieprzowinę, nalać brukiew rosołem, włożyć w nią mięso i gotować do miękkości. Na wydaniu zasmażyć masła z mąką, wsypać trochę cukru i zaprawić jarzynę. Dobra jest także brukiew gotowana z gęsiami podrobami. Na wydaniu okłada się niemi brukiew. Można także brukiew gotować bez mięsa; w takim razie nalewa ją się trochę wody i kładzie masło do niej.

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