

---

# Rzepa teltówka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1163 razy.

Jarzynka ta jest bardzo delikatna i smaczna. Obrać ją jak wszystkie jarzyny, jeżeli mała to w całości, jeżeli większa to pokrajać w podłużne kawałki karbowanym nożem i odgotować na pół w wodzie z solą. Zasmażyć mąkę na rumiano w maśle, rozprowadzić sosem od jarzyny, ocukrzyć ; osolić , włożyć w nią jarzynę, gotować jeszcze na wolnym ogniu, potrząsając tylko rondlem, aby się nie przysmażyła.

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