

---

# Kalafiory

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1210 razy.

Kalafiory najlepsze są białe, kwiat powinien być nabity. Obrąć je z liści, zobaczyć czy niema robactwa w środku i włożyć do zimnej wody. Zagotować w rondlu zasolonej wody, włożyć kalafiory kwiatem do góry i gotować , dopóki nie będą miękkie. Następnie wyjąć je z wody na sito, żeby dobrze osiękły, ułożyć na półmisku kwiatem do góry i polać masłem zarumienionym z bułką lub też polać sosem.

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