
Grzyby smażone w całości. (Inny sposób)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1270 razy.

Wybrać drobne, młode grzybki, same czapeczki, opłukać w wodzie, posolić, opieprzyć, usiekać pół cebuli i wrzucić na rozpalone masło. Z początku smażyć je pod przykryciem, aby w środku zmiękły, a gdy sos się wysadzi, lekko obrumienić i wydać.

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