
Rydze duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1144 razy.

Młode, niezbyt wielkie rydze opłukać czysto, co większe przekroić na pół lub na cztery części; usiekać lub poszatkować drobno jedną całą cebulę, posolić , opieprzyć , włożyć do rondla dużą łyżkę masła i dusić przez dwie godziny pod przykryciem, potrząsając rondlem, aby się nie przypaliły.

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