
Brukiew wydrążona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1269 razy.

Z dużych obranych brukwii wydrążyć łyżeczką od kartofli małe okrągłe kulki, obgotować je w słonej wodzie, a potem, pocukrowawszy lekko, dusić na maśle; w końcu oprószyć mąką i podlać kilku łyżkami rosółu je lub bulionu. Tak podana brukiew, choć pospolita jarzyna, jest eleganckim garniturem do kotletów cielęcych lub baranich.

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