
Fasolka zielona na kwaśno

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1159 razy.

Oczyszczoną z bocznych żyłek fasolę ugotować w słonej wodzie. Potem ją włożyć do rondla, skropić mocno cytryną, lub wlać kilka łyżek octu owocowego, posypać cukrem, dodać łyżkę świeżego masła i dusić na silnym ogniu pod przykryciem przez 10 minut. Taka fasolka jest bardzo smaczna do baraniny, wołowej polędwicy etc.

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