
Fasolka szparagowa na kwaśno ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1340 razy.

Z żółtej lub zielonej fasoli szparagowej obciąć końce, ściągnąć boczne żyłki, pokrajać ukośnie i sparzyć wrzącą wodą. Potem posolić i gotować w krótkim smaku; gdy miękka dołożyć łyżkę masła, dolać ćwierć litra kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki i wcisnąć cytryny lub dodać octu do smaku. Wyborna do wszelkich mięs po angielsku.

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