
Purée z fasoli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1145 razy.

Ugotowaną na miękko fasolę przetrzeć przez sito lub durszlak. Sparzoną i utartą na tarce cebulę zasmażyć z masłem lub ze stopioną bez skwarków słoniną, włożyć przetartą fasolę, wlać ze dwie łyżki rosółu, wymieszać razem i podać jako garnirunek do mięsa lub z szynką, albo wędzonką.

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