
Purée z groszku zielonego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 984 razy.

Litr wyłuskanego groszku zielonego ugotować w słonej wodzie. Gdy miękki odcedzić, wsypać cukru do smaku, dodać łyżkę masła i dusić przez kwadrans. Potem przefasować przez durszlak lub sito, rozrobić z kilkoma łyżkami słodkiej śmietanki i podać do różnego rodzaju kotletów z drobiu, zwierzyny lub dzikiego ptactwa.

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