
Jarmuż z boczkiem lub kiełbasą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1435 razy.

Obrane listki jarmużu opłukać i ugotować w słonej wodzie, następnie usiekać i przefasować przez sito. Pół cebuli utartej na tarce zasmażyć z łyżką masła, rozprowadzić kilkoma łyżkami smaku z ugotowanej wędzonki lub kiełbasy, włożyć jarmuż, dodać : jeden utarty na masę ząbek czosnku, trochę pieprzu i dusić przez dobry kwadrans. Wydając obłożyć plasterkami ugotowanego boczku lub pokrajaną kiełbasą.

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