
Kartofle ?á la Maitre d`Hotel?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1003 razy.

Łyżkę młodego masła rozetrzeć z pół łyżką mąki, rozprowadzić słodką śmietanką, wsypać trochę zielonej usiekanej pietruszki i trochę soli. Włożyć w ten sos pół litra pokrajanych w kostkę lub wydrążonych małych i ugotowanych kartofli, zagotować raz jeden i natychmiast podawać do sztuki mięsa lub ryb gotowanych z wody.

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