
Kartofle z beszamelem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1154 razy.

Obrane kartofle pokrajać w równe, niegrube talarki, posolone ugotować i odlać na sito. Zrobić sos beszamelowy, kartofle włożyć w rondlek, w którym się ma podawać do stołu, zalać suto beszamelem, posypać parmezanem i bułeczką, pokropić masłem, zapiec w piecu na rumiano i podać do mięsa lub jako jarzynę.

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