

---

# Kartofle wypiekane z szynką

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1108 razy.

Rozetrzeć w rondlu łyżkę masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić kwaśną śmietana, dodać jedną odparzoną i utartą na tarce cebulę, 10 deka okrawków z szynki grubo posiekanych, posolić , popieprzyć i wymieszać z pokrajanymi w talarki kartoflami, które wprzód odblanżerować w słonej wodzie, potem przykryć i wstawić na ruszcie do gorącego pieca na dobre trzy kwadransy.

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