

---

# Kardy z bułeczką z masłem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1210 razy.

Ugotować kardy jak poprzednio z tą różnicą, że zamiast zalewać po obciążeniu z włókien bulionem, dusić je tylko na maśle, z dodaniem pół szklanki białego wina. Gdy miękkie, odcedzić i podać polane masłem ze zrumienioną bułeczką.

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