

---

# Kardy ?au gratin?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1176 razy.

Ugotowane i uduszone na winiekardy jak poprzednie ułożyć na półmisku posypać grubo tartym parmezanem, polać ć wierć litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką mąki, po wierzchu tartą bułką i oblawszy rozpuszczonym masłem, wstawić na ruszcie do bardzo gorącego pieca na 10-15 minut, aby się z wierzchu przyrumieniły.

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