
Pomidory duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1144 razy.

Średniej wielkości pomidorom ścinać na wierzchu czubki, powyjmować pestki, popieprzyć i posolić środki, włożyć w każdy kawałek masła i ułożyć w rynce, zalać kilku łyżkami rosółu, ponakrywać wierzchami i dusić tak długo aż będą zupełnie miękkie i wysmażone, Na wydaniu posypać siekaną pietruszką lub koperkiem i ugarniować niemi sztukę mięsa, polędwicę lub pieczeń.

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