
Pomidory ?au gratin?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1083 razy.

Kilkanaście dużych pomidorów sparzyć wrzącą wodą, obciągnąć z nich skórę, ścinać wierzchy, wybrać łyżeczką pestki i ułożyć na półmisku, włożyć do środka każdego po kawałeczek masła, trochę soli i pieprzu; posypać grubo tartym parmezanem i bułeczką, polać rozpuszczonym masłem i wstawić do średniego pieca na trzy kwadransy. Podać gdy się z wierzchu przyrumienia.

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