
Rzepa duszona z kiełbaskami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1038 razy.

Kilka ostruganych młodych rzep poszatkować drobno, oblanżerować przez 4 minuty, następnie włożyć do zaprażki białej zasmażonej z łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić rosółem, wrzucić łyżeczkę kminku, trochę soli i dusić tak długo na wolnym ogniu, aż będą zupełnie miękkie. Na końcu wsypać garść usiekanej zielonej pietruszki i wydać obłożoną kiełbaskami parówkami.

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