
Selery duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1061 razy.

Umyć czysto kilka ostruganych selerów, ugotować w słonej wodzie, pokrajać w plasterki, zalać bulionem, wcisnąć cytryny i dusić pod przykryciem. Gdy już zupełnie miękkie, zaprawić łyżką masła i pół łyżką mąki i podać obłożone grzankami ze szpikiem (patrz dodatki do jarzyn).

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