
?Purée? z selerów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1185 razy.

Cztery duże selery ostrugać czysto, opłukać , pokrajać w kawałki i ugotować w słonej wodzie, dodawszy soku z cytryny, aż będą zupełnie miękkie. Przetrzeć je przez sito, dodać łyżkę surowego masła, kilka łyżek słodkiej śmietanki, trochę cukru, soli i białego pieprzu, a gdy się dobrze wysadzą podać do mięsa.

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