
?Purée? z soczewicy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1279 razy.

W wilgę dnia namoczoną soczewicę nalać świeżą wodą, ugotować do miękkości, po czym odcedzić , przefasować przez sito, zasmażyć z uduszoną na maśle cebulką a podając do mięsa połać masłem ze zrumienioną bułeczką lub stopioną słoniną ze skwarkami.

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