
Szpinak z czosnkiem na bulionie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1091 razy.

Oczyścić i ugotować szpinak podany m sposobem, a po przefasowaniu go włożyć do zaprażki z łyżki masła i mąki rozprowadzonej pół szklanką tęgiego bulionu, do której dodać jeden utarty na masę ząbek czosnku, posolić do smaku, (cukru nie dawać) poddusić aż zgęstnieje i podać do mięsa. Taki szpinak jest wyborny szczególnie do kotletów, steków lub pieczeni baraniej.

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