
?Macedoine? z jarzyn

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1497 razy.

Pokrajać w drobną kostkę obrane jarzyny jak: marchew, kalarepę, seler, rzepkę, sparzyć ukropem, posolić , pocukrować trochę do smaku, włożyć do rondelka, dodać łyżkę masła, podlać rosołem lub bulionem i dusić aż będą miękkie. Osobno ugotować trochę zielonego groszku, można także trochę fasoli szparagowej lub parę szparagów drobno pokrajanych, wymieszać wszystką jarzynę razem, podprawić lekką zaprażką z mąki i poddusić chwilę. Na wydaniu włożyć kawałek deserowego masła i nie gotując już więcej, obłożyć grzankami na półmisku.

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