

---

# Kasztany do obłożenia jarmużu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1209 razy.

Nakrajać trochę kasztany, ugotować je w wodzie lub też upiec w piecyku od kawy, obrać z łupin i włożyć w gęsty rumiany karmel, niech się raz zasmażą; oblukrowane wyjmować po jednym i obłożyć nimi jarzynę.

U w a g a. Oprócz wyżej podanych garniturów, można jarzynę obłożyć cielęcymi kotletami, sznyclami, nóżkami baraniami, wieprzowymi kotletami siekanymi, drobną zwierzyną, ptactwem, kiełbaskami, schabem itp.

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