
Trufle w kompotierach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1325 razy.

Obmyć i oczyścić szczotką trufle, zagotować je parę razy w lekkiej maderze, włożyć do kompotiery i zalać sokiem z nich powstałym w czasie gotowania; zawiązać mocno pęcherzem, wstawić w kociołek i gotować od zagotowania pół godziny.

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