
Kiszki z ryżu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 728 razy.

Sparzyć ryżu, wodę odlać i następnie ugotować czyli uprzyżyć w rosoli w rozsypkę, dodać do niego mięsa z podchorąża, drobno pokrajanego, wsypać cokolwiek pieprzu, angielskiego korzenia, cynamonu, majeranku, cukru, małych rodzyneków, polać tłustym rosołem, zmieszać dobrze i nadziać tym flaki. Gotować jak zwykle.

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