
Salceson zwyczajny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 795 razy.

Gotuje się również płuca i podozorze i kraje w kawałki; można też trochę gotowanej słoniny drobno pokrajać i dodać . Następnie wsypać cokolwiek soli, korzeni, majeranku, wszystko polać krwią, zmieszać dobrze i nadziać flaki. Kiszki te gotują się w ten sam sposób co poprzednie. Można też taki salceson robić bez krwi a będzie lepszy.

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