
Kotlety baranie na sposób zbójnicki

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1540 razy.

Kuchnia węgierska

4 kotlety baranie

ocet

50 g masła

50 g słoniny

Mięso umyć , posolić i odstawić na 2 godz. Naszpikować słupkami słoniny, włożyć do rondla, oblać roztopionym masłem i odrobiną octu. Wstawić do piekarnika i od czasu do czasu polewać wodą. Upiec na złoty kolor.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD