
Specjalność Wierzynek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2914 razy.

kuchnia Wierzyńska:

Filety z kurczaka - 0,800 kg,

wołowa polędwica - 1 kg.,

olej,

sól,

pieprz naturalny,

omlet Royal - 0,200 kg,

sos Bernaise - 0,100 kg,

ananas 0,400 kg

pieczarki smażone - 0,300 kg

Sposób przyrządzenia:

Mięso umyć ,z piersi kurczaka uformować eskalopy, usmażyć w jajku. Polędwicę pokroić na kawałki i usmażyć na rozgrzanej patelni około 5 min. Usmażone mięso ułożyć na półmisku, na wierzch położyć omlet Royal, pieczarki i ananasy. Podawać z frytkami, krokietami ziemniaczanymi, sałatkami.