
Cielęcina w majonezie

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

Wywar:

15 dkg włoszczyzny (bez kapusty)

kości cielęce

2 l wody

Przybranie:

krążki twardego jaja

1,5 kg mięsa cielęcego (frykando)

marchew z wywaru

sól

sos majonezowy z 2 żółtek

krążki ogórka świeżego lub kiszzonego

listki sałaty

rzodkiewka lub pomidor

Warzywa i kości opłukać , oczyścić , dodać soli i ugotować wywar w wanience do ryb. Mięso opłukać , oddzielić od kości (kości włożyć do wywaru). Mięso rozbić tłuczkiem na cienki płat, posolić , natrzeć czosnkiem. Płat mięsa zwinąć w roladę, zawinąć w serwetkę, osznurować co 3 cm, zawinąć sznurkiem oba końce serwetki. Mięso włożyć na wrzący wywar z warzyw i kości, gotować powoli 1 1/2 godziny, pozostawić w wywarze aż do ostygnięcia, wyjąć , wycisnąć z wywaru, wyjąć z serwetki. Sporządzić majonez wg przepisu na. Zimne mięso pokrajać w kawałki półcentymetrowej grubości, ułożyć na półmisku. Mięso obłożyć sosem, przybrać pokrajanymi warzywami i zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD