
Kanapki z pieczenią cielęcą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1139 razy.

15 dag zimnej pieczeni cielęcej
2 łyżki galarety z ostudzonego sosu od mięsa
duży pomidor
2 listki sałaty
sól
pieprz

Pomidor umyć , wytrzeć do sucha, pokrajać na 8 części (w kształcie cząstek pomarańczy). Listki sałaty zwinąć w ścisły rulon i pokrajać w poprzek na bardzo wąskie, długie pasemka. Galaretę z sosu mięsnego oddzielić od tłuszczu zastygłego na powierzchni i posiekać . Pieczenią cielęcą pokrajaną w plasterki przykryć całą powierzchnię ośmiu kromek posmarowanych masłem. Na każdej kromce ułożyć z boku cząstkę pomidora, którą posolić i oprószyć pieprzem. Na środku kromki ułożyć małą górkę z pasemek sałaty, całość przybrać posiekaną galaretą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD