
Befsztyki á la król Maciej

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1437 razy.

Kuchnia węgierska

4 befsztyki

skórka z cytryny

1 /2 filiżanki oleju

3-4 łyżki octu

kilka ziarenek pieprzu

sok z 1 cytryny

1 /2 cebuli

1 liść laurowy

masło

3-4 goź dziki

Z dodatków przyrządzić zalewę i przetrzymać w niej przez cały dzień płaty mięsa. Potem je odsączyć i smażyć z obu stron w rozgrzanym maśle na bardzo dużym ogniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD