
Rosół rumiany

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2047 razy.

Na 6 osób wziąć 1 kilo mięsa wołowego, pokrajać w kawałki, włożyć do rondla, podłożyć kawałek łożu wołowego, parę upieczonych cebul i niech się mięso podrumieni, aż puści z siebie brunatny sos; potem dolać trochę wody, by się brunatny sos trochę podgotował, a w końcu podlać tyle wody, ile potrzeba na rosół; sklarować, włożyć włoszczyzny i gotować jak zwykle rosół. Pokrajać drobno rozmaitej włoszczyzny, ugotować osobno na miękko na rosole i na wydaniu włożyć do wazy. Można dać do rosółu francuskie kluseczki lub makaron.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"