
Consommé royal

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2724 razy.

Jest to zwykły rosół, tylko z następującym dodatkiem: Licząc na 6 osób, wziąć 4 żółtka i dwa całe jaja, ubić je mocno z kwaterką słodkiej śmietanki. Dodać soli, szczyptę gałki muszkatowej i wlać tę masę w foremkę blaszaną wysmarowaną masłem, wstawić w rondel z kipiącą wodą i gotować na parze pod przykryciem 3/4 godziny. Po ugotowaniu i ostudzeniu, wyjąć z foremki, pokrajać w paski lub plasterki, włożyć w wazę i zalać przygotowanym consommé. Dodać także osobno przygotowane knedelki z drobiu. Rosół ten podaje się przy wykwintnych obiadach.

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