
Sztuka mięsa w parze

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1191 razy.

Wziąć ładny kawałek krzyżówki od ogona zbić mocno pałką, obmyć , nasolić pół godziny naprzód, włożyć do rondla, przykryć mięso poszatkowaną włoszczyzną i cebulą, którą wpierw sparzyć , dodać łyżkę masła; jeśli są szparagi w domu, to włożyć też końce od szparagów i odcinki od kalafiorów, przykryć szczelnie i wstawić ten rondel w drugi większy z gotującą się wodą. Gotować tak przez 4-5 godzin na mocnym ogniu wcale rondla nie odkrywając; po tym czasie spróbować , a jeśli już mięso miękkie, to można podać ; pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku, przybrać uduszonymi jarzynami, z boku obłożyć kartoflami i połać wygotowanym smakiem. Osobno podać ogórki kiszone lub mizerię.

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