
Sztufada na zimno

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1490 razy.

Przyrządza się tak samo jak zwykła sztufada tylko trzeba ją podlać kieliszkiem czystej wódki, bo od wódki mięso bardzo kruszeje, a potem skrapiać zimną wodą. Do suszenia zaś dać trochę majeranku kilka gwoź dzików, angielskiego ziela i listek bobkowy. Dusić w rynce kamiennej, aby się sztufada nie przypaliła; na koniec posypać tartą bułką, polać masłem, obłożyć na półmisku korniszonami i podać do octu i oliwy aby zastygła. Przed użyciem pokrajać cienko i ubrać półmisek.

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