
Pieczeń wołowa z sardelami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1211 razy.

1 1/2 kilo zrazówki ukrojonej cienko a długo, rozbić na placek uważając jednak, obrać z ości, usiekać, utrzeć z jednym całym jajem i dwiema łyżkami kwaśnej śmietany, dać trochę pieprzu, soli, jedną bułkę namoczoną w mleku, wymieszać to wszystko z mięsem i rozsmarować po pieczeniu. Potem pieczeń zwinąć mocno i związać szpagatem, obrumieniwszy na rozpalonym maśle, dusić z cebulą jak zwykle. - Na pół godziny przed wydaniem obsypać mąką i podlać rosołem.

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