
Pieczeń zbójecka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1400 razy.

1 1/2 kilo pieczeni pierwszej krzyżowej zbić mocno, posmarować oliwą, obłożyć pokrajaną cebulą, niech tak leży dwie godziny. Pół godziny przed podaniem rozpalić masło aż na brązowy kolor, posolić pieczeń, popieprzyć, otaczać w mące i szybko zrumienić po obu stronach. Pod koniec wrzucić parę plasterków cebuli, którymi była pieczeń obłożona, a gdy się też przyrumieni, podsypać łyżkę mąki, a potem podlać kilku łyżkami rosółu i karmelem z dwóch kawałków cukru. Skoro się sos zaciągnie, wstawić jeszcze pieczeń do pieca na 10 minut uważając, aby się nie przypiekła; w środku powinna być różowa. Podając, pokrajać w cienkie plastry, a sos precedzić i polać pieczeń na półmisku. Można do niej podać kartofelki, grzybki lub inne jarzyny.

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