
Polędwica na dziko

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1356 razy.

Oczyszczoną i wyżyłowaną polędwicę zalać przegotowanym rosołem z wody z octem, cebulą i korzeniami. Niech tak poleży przez 12 godzin. Przed użyciem posolić ją, naszpikować słoniną i udusić tak samo, jak poprzednią, dolawszy dla ostrości kilka łyżek rosołu. Ugarniować ją krokietami z kartofli, lub makaronem albo podać osobno buraczki.

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