
?Filet Mignon? z sosem pomidorowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1448 razy.

Przyrządzić jak do poprzednich grzanki z bułki i usmażyć takie same filety z polędwicy, Przedtem jednak przygotować czysty sos pomidorowy dodawszy do niego tęgiego bulionu, łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggieo. Sos powinien być gęsty. Ułożyć na półmisku grzanki dwoma rzędami, na każdej grzance usmażony befsztyk, ubrać siekaną pietruszką, a po bokach krokietami z kartofli, podlać połową sosu, a resztę podać osobno w sosjerce.

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