?Entre-côte?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1504 razy.

Etre-côte jest dobry tylko z grubego tłustego wołu. Odciąć wiele się chce kotletów od przodu z kostką na 2 cm. grubych, (zwykle tylko kilka pierwszych z brzegu jest ładnych, niedzielących się), rozbić pałką, a przed samem smażeniem, obsypać lekko mąką i smażyć na bardzo rozpalonym maśle, aby się szybko z wierzchu obrumieniły, a wewnątrz pozostały soczyste i krwawe. Kostki zawinąć w papiloty z fryzowanego papieru, a na wierzchu położyć plasterek cytryny, a na nim kawałek masła sardelowego lub szczypiorkowego, albo polać sosem ?Bearnaise? lub ?Bordelaise? i obłożyć naokoło kartoflami w dowolnej formie.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"