
?Entre-côte?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1398 razy.

Entre-côte jest dobry tylko z grubego tłustego wołu. Odciać 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 plasterki cytryny, a na nim kawałek masła sardelowego lub szczypiorkowego, albo poleć sosem ?Bearnaise? lub ?Bordelaise? i obłożyć naokoło kartoflami w dowolnej formie.

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