
Rozbratle chłopskie po bawarsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1182 razy.

Są wyborne na skromny codzienny obiad. Pokrajać z jednego kilograma kotletów wołowych sześć rozbratli, rozbić bardzo cienko, posolić, nałożyć w środek surowych kartofli pokrajanych w drobną kostkę lub talarki i wymieszanych z usiekanymi okrawkami z szynki (na 6 rozbratli wziąć 15 dkg okrawków). Zwinąć rozbratle, obwiązać bawełną, włożyć do rynki, w której wprzód zasmażyć łyżkę masła z drobno poszatowaną cebulą, na spód dać dużo pokrajanej cienko włoszczyzny, trochę korzeni i dusić wolno dwie godziny podlewając rosołem. Gdy się rozbratle obrumienią, wyjąć je, odrzucić bawełnę, sos z jarzynami przefasować przez sito, wlać do niego kilka łyżek kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżką mąki, włożyć rozbratle na powrót do rynki zalać tym sosem, a podduśszy jeszcze z 10 minut wydać na stół. Osobno podać kluski kładzione, knedle lub kartofle przysmażone.

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