
Ozór smażony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1213 razy.

Ugotować ozór wołowy podobnie jak ozór w szarym sosie, ściągnąć z niego skórę, a gdy wyziębnie pokrajać go w ukośne plastry, umaczać w jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na rozpalonym maśle aż się ładnie zrumieni. Do takiego ozora można podać ostry sos gorący lub zimny, wedle upodobania i rozmaite jarzyny.

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