
Ozór w ostrym sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1215 razy.

Ugotować do miękkości ozór, obciągnąć ze skóry, pokrajać w ukośne plastry, zalać przygotowanym wprzód sosem ostrym ?à la Diable? i poddusiwszy jeszcze w sosie z kwadrans wydać na stół.

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