
Sztuka mięsa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1270 razy.

Najlepsze mięso na sztukę mięsa jest krzyżówka lub mostek. Chcąc mieć kruchą sztukę mięsa, trzeba ją po wymyciu sparzyć gotującą wodą, wyjąć w tej chwili z wody, nalać wodą zimną i gotować rosół z różnymi włoszczyznami. Osobno można w rosolu odgotować jarzyny do obłożenia mięsa, jako to: kapustę przekrajaną w ćwiartki, kalafior, marchew, kalarepę, kartofle zgrabnie powykrawane łyżką karbowaną. Gdy jarzyny miękkie, zasmażyć masłem z mąką, rozprowadzić rosół od jarzynek, włożyć jarzynki i zagotować razem. Na wydaniu pokrajać zgrabnie w plastry skośne sztukę mięsa, ułożyć ją w całości i obłożyć jarzynkami.

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