
Sztuka mięsa biała z chrzanem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1240 razy.

Ugotowany kawał mięsa pokrajać w zrazy, ułożyć na półmisku, zalać każdy zraz chrzanem, w następujący sposób przyrządzonym: do pół litra kwaśnej śmietany wsypać 2 łyżki mąki, tartego chrzanu dobrą garść, trochę masła, soli, octu, 2 grupki cukru, wbić 3 żółtka, zmieszać wszystko razem na ogniu; gdy zgęstnieje, odstawić i zalać tą masą każdy zraz, resztą polać całe mięso. Po wierzchu posypać tartą bułką, pokropić masłem i wstawić z półmiskiem w wolny piec.

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