Sztuka mięsa w inny sposób

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1371 razy.

Wziąć mięsa zgrabny podłużny kawał, żeby można ładne plastry krajać, stłuc dobrze wałkiem, naszpikować świeżą słoniną, posolić i niech poleży pół godziny. Zrumienić w rondlu stosowną ilość masła, włożyć w nie mięso i niech się tak długo na wolnym ogniu smaży aż się zrumieni. Gdy się zaczyna rumienić, przewracać, żeby się nie przypaliło i podlać łyżką wody. Skoro już ma dosyć, wlać tyle bulionu, ile do sosu potrzeba i odstawić na bok, żeby nie ostygło. Do przekładania zrobić następującym sposobem masę: do mięsa na 8 osób wziąć stołową łyżkę masła, zasmażyć z cebulą i 3 łyżkami mąki, rozprowadzić ćwierć litrem kwaśnej śmietany, mieszając dobrze na ogniu, aby masa zgęstniała; następnie wbić 3 żółtka, dodać sosu z pod sztuki mięsa ćwierć litra, rozmieszać, wcisnąć sok z jednej cytryny, wkrajać marynowanych grzybów, korniszonów, kaparów i zmieszać wszystko razem. Mięso wyjąć na deskę, ponakrawać w plastry i ponakładać masą. Kładąc mięso na półmisek, podłożyć drugi nóż, aby je można w całości ułożyć. Na wierzchu oblać je sosem, który musi być gęsty jak móżdżek w muszlach, a następnie masłem, obsypać bułką i wstawić na pół godziny w letni piec, aby się dobrze ogrzało i zrumieniło z wierzchu. Do tego mięsa można zrobić jeszcze inny sos: zasmażyć masła mąką, rozprowadzić pozostałym sosem z mięsa, zacisnąć cytryną, włożyć trochę cukru i polać mięso. Można je też obłożyć opiekanymi kartofelkami.

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