
Sztuka mięsa duszona z grzybami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1281 razy.

Udusić kawał mięsa w sposób angielski, wrzucić drobno uszatkowanych grzybów i dusić aż się zupełnie wysmażą i tylko sam tłuszcz zostanie; następnie zapalić mąką, rozprowadzić kwaśną śmietaną i bulionem, w którym się mięso dusiło, tak, aby sos był zawiesisty. Pokrajać mięso w zrazy, ułożyć na półmisku, przekładając grzybami, resztą grzybów z pozostałym sosem połać mięso, po wierzchu posypać pieprzem, tartą przesianą bułką, skropić masłem i wsadzić na kwadrans w piec.

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