
Sztuka mięsa rumiana

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1235 razy.

Wziąć mięsa z podłużnej krzyżówki lub mostku, zbić dobrze, osolić , opieprzyć , nałożyć w rondel w masło i dusić do miękkości, przewracając, aby się dobrze zrumieniło a nie przypaliło. przed wydaniem sos zaprawia się trochę mąką i mięso wydaje obłożone kartofelkami lub jarzynami, każdą z osobna w maśle uduszoną. Można na jednym półmisku podać rumianą i białą sztukę mięsa; białą te mi samymi jarzynami obłożyć .

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