
Sztuka mięsa z ozoru wołowego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1250 razy.

Ugotować świeży ozór; gdy już miękki, ociegnąć go ze skórki i pokrajać w zraziki, po czym zasmażyć w maśle kilka drobno usiekanych cebul i na tem maśle obsmażyć kawałki ozoru. Zasmażyć chrzanu tartego w maśle, podbić rosółem, przełożyć na półmisku zraziki tym chrzanem i podać na stół, Można je też przełożyć sardelowym masłem i polać sosem bulionowym, zaprawionym zasmażką z masła i mąki, i zaciśniętym cytryną.

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