Zwyczajna pieczeń wołowa doskonała

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1466 razy.

Wziąć mięsa pięknego wołowego, zbić dobrze, naszpikować słoniną i włożyć posoliwszy ją trochę, w zasmażone masło (można do masła dolać parę łyżek śmietany) i piec przez pół godziny na jednej stronie, potem przewrócić, wrzucić całą cebulę i piec pieczeń do miękkości i zbrunacenia. Na wydaniu wsypać odrobinę bułki tartej lub mąki; chcąc mieć lepszy sos, wlać kilka łyżek śmietany. Kładąc pieczeń do rondla, można ją wytrzeć octem. Pieczeń należy piec z początku na nagłym ogniu, aby się z wszystkich stron obrumieniła, a następnie na wolnym; rondel powinien szczelnie obejmować mięso, aby nie było zbyt wiele miejsca do zbierania się pary.

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