
Wyborna pieczeń wołowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1333 razy.

Wziąć zrazową, środkową część wołowiny, zbić dobrze, namoczyć na 24 godzin w lekkim occie. Na drugi dzień wyjąć z octu, posolić, popieprzyć, włożyć je w rondel w masło, dodać 2 łyżki wody i piec przez półtora godziny. Po upieczeniu nakrajać i nałożyć farszem następującym: Wziąć trochę chrzanu, sparzyć go, utrzeć, dodać tartej cebuli, parę grzybków drobno usiekanych, masła, soli i tartej bułki, zmieszać to na masę, pieczeń nią nałożyć, wstawić na ogień i podsmażyć.

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