
Pieczeń huzarska zwyczajna

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1334 razy.

Stłuc dobrze 2 kilo mięsa wałkiem drewnianym, osolić i opiec, polewając ciągle masłem. Gdy się zrumieni i jest miękka, wyjąć na deseczkę ponakrawać skośnie i napełnić nakrajania następującą masą: parę pieczonych cebul utrzeć z łyżką masła, pieprzem i tartą bułką a lepiej chlebem i z szczyptą soli na gęstą masę. Nałożoną pieczeń włożyć do rondla w sos, którym się poprzednio smażyła i dusić pół godziny pod pokrywą.

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