
Pieczeń duszona czyli sztufada

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1442 razy.

Wziąć mięsa od krzyżówki, zbić dobrze, porobić otwory trzonkiem warząchwii, w otwory kłaść słoninę maczaną w pieprzu lub proszku grzybowym, osolić pieczeń i skropić octem. W rondel włożyć masła, na to pieczeń i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Gdy z siebie sos puści, włożyć trochę krajanej pietruszki, selery, parę cebul usiekanych i niech się tak dusi: skoro mięso miękkie, wyjąć je, sos przefasować, nalać nim mięso i niech się jeszcze trochę zrumieni.

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