
Polędwica po angielsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1650 razy.

Polędwica tak samo jak rozbef musi być po oczyszczeniu wysmarowana oliwą i zamarynowana bez octu, tylko z włoszczyzną i korzeniami na dzień przed upieczeniem. Jeżeli w kuchni znajduje się rożen, trzeba z niego korzystać, gdyż polędwica tak samo jak każda pieczeń z rożna daleko jest smaczniejsza. Nadziawszy ją na rożen, obracając zwolna i bez przerwy ciągle skrapiać masłem rozpuszczonym. Jeżeli niema rożna to kładzie się polędwicę na brytfannę, podlewa masłem, aby się na ostrym ogniu podrumieniła i wstawia, dodając wszystką marynatę potem na 20 minut do gorącego pieca. Oddzielnie gotuje się jarzynkę jak: groszek zielony, marchewkę, kalafior, kartofelki młode lub kroiety z kartofli. Polędwicę cienko pokrajaną układa się na półmisku, aby tworzyła całość i ubiera rozmaitymi jarzynkami.

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