
Polędwica duszona w śmietanie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1645 razy.

Obrać z tłuszczu i wyżyłować polędwicę, skropić octem, posolić, podłożyć masła, opiec ją do połowy w rondlu, potem podlać kwaśnej śmietany i niech się tak pod pokrywą dusi. Krótko przed wydaniem wziąć pół szklanki wina, zaprawić trochę mąki, wlać do rondla, niech się parę razy zagotuje i wydać na stół. Do takiej polędwicy dają się osobno różne garnitury: makaron włoski, kapustę duszoną w winie lub kartofle opiekane w maśle.

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