
Polędwica z sosem maderowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1269 razy.

Ładna polędwicę posolić i obrumienić w rondlu. Gdy już jest cała rumiana, wsypać 2 łyżki mąki, zasmażyć ją na rumiano, wlać trochę bulionu i jeżeli polędwica duża, to dodać pół butelki - jeżeli mniejsza, to szklankę madery - dodać soli, pieprzu i 1 wiązki włoścyszny i dusić polędwicę, uważając aby ją za bardzo nie wysuszyć. Gdy gotowa, sos precedzić, a podając na stół, pokrajać polędwicę w cienkie plastry i polać tym sosem. Do tego samego sosu można wkroić kilka szampionów lub świeżych grzybków, a do wystawnego obiadu nawet trufli.

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