
Rozbef

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1952 razy.

Wziąć mięsa tłustego od krzyżówki poprzecznej, posolić , położyć na brytfannę i piec w gorącym piecu, aby się rumieniło, lecz nie przypaliło. Skoro się sos wysmaży, nakłuć mięso, aby z siebie puściło sos i znów dalej piec, ogarniając po bokach brytfannę węglami. Mięso piec przez godzinę, potem je wyjąć , okrajać z wierzchu i spodu wielkie zrazy i te ugarniować kartofelkami osmażonymi w całości, struganym chrzanem i zalać sosem z mięsa, zaprawionym odrobiną mąki.

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