
Rozbef po angielsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3243 razy.

Chcąc, aby rozbef był miękki i kruchy, trzeba go lekko zbić, wysmarować oliwą, obłożyć różnymi surowymi jarzynami, pokrajanymi w plasterki, cebulą i korzeniem i tak pozostawić na lodzie lub w chłodnym miejscu dwa dni lub przynajmniej jeden dzień. Potem wyjąwszy z marynaty posolić i ułożyć na brytfannie, podłożyć masła i obrumienić na gorącej blasze; gdy rozbef obrumieniony, włożyć włoszczyznę, z którą był marynowany i wstawić do ostrego pieca na 20-30 minut, aby się za bardzo nie wypiekł, podać rosołem lub wodą, wygotować smak, który precedzić i użyć do podlania mięsa. Rozbef, jeżeli ma być podany w całości do wystawnego obiadu, trzeba po upieczeniu odkroić od grzbietu, tenże grzbiet położyć na półmisek, mięso krajać w ukośne, szerokie a cienkie plastry i zręcznie ułożyć na grzbiecie, posolić i ubrać jarzynką oddzielnie gotowaną, kalafiorem, makaronem, fasolą zieloną i kartofelkami. Rozbef na zimno podaje się z sosem tatarskim lub musztardowym.

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