
Zrazy bite

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1340 razy.

Wziąć polędwicy lub pieczeniowego mięsa, wyżłować , pokrajać w dość duże plastry, potłuc dobrze i posolić . Włożyć w rondel masła i cebuli, warstwę zrazów, znów masła, cebuli, kilka ziarenek pieprzu, warstwę mięsa i masła, przykryć mocno, niech się tak wolno duszą, póki się nie zrumienią, potrząsając rondlem, aby się nie przypaliły. Na wydaniu wlać parę łyżek rosołu wygotowanego z żył i okrawków mięsa włożyć kawałek skórki cytrynowej, wkruszyć chleba i podgotować kilka razy.

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