
Zrazy wołyńskie nakładane kapustą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1306 razy.

Przygotować zrazy wielkości kotleta i zwyczajnym sposobem poddusić do połowy. Oddzielnie udusić kapustę jak na bigos (można świeżą lub kwaszoną). Każdy zraz podduszony do połowy nałożyć grubo kapustą i obłożyć z wierzchu plasterkami świeżej słoniny w sposób, żeby cały był pokryty słoniną. Ułożyć zrazy w rondlu lub na patelni, uważając, żeby jeden drugiego nie dotykał. Zalać mocnym rozpuszczonym bulionem i ustawić bez przykrycia w piec dobrze rozgrzany. Uważać żeby się nie wysuszyły, a gdy słonina już się przyrumieni, ułożyć je na półmisku; podając na stół, polać jeszcze raz mocnym bulionem.

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