Zrazy angielskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1373 razy.

Kilo pierwszej krzyżówki lub zrazówki pokrajać na cienkie zrazy, zbić dobrze wałkiem i lekko posolić . Zrobić farsz z trzech lub czterech dużych pieczonych cebul, drobno usiekanych lub utartych, dwóch tartych bułek, 10 deka dobrego masła, małe pół łyżeczki tłuczonego pieprzu, wymieszać to doskonale na surowo; wziąć rondel, wysmarować masłem, lub podłożyć trochę siekanego nerkowego łoju, kłaść cienko zrazy i przekładać farszem aż wszystkie wyjdą; z wierzchu powinien być farsz. Nalać je jedną czwartą litra wina francuskiego, przykryć szczelnie i postawić od razu na większym, póź niej na mniejszym ogniu, nie odkrywając wcale pokrywy; dopiero gdy zapach zacznie wychodzić , co jest dowodem, że są gotowe, zdjąć z ognia, zajrzeć czy się sos nie wysadził, wtedy dolać jeszcze trochę wina, rozgrzać i podać na stół. W czasie duszenia należy często rondlem i potrząsać , aby się zrazy nie przypaliły.

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