
Zrazy nelsonskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1495 razy.

Wziąć kawał zrazowej pieczeni lub najlepiej polędwicy, pokrajać na cienkie zrazy, zbić dobrze, posolić, popieprzyć, osypać mąką i obrumienić na patelni. Zrumienić w rondlu łyżkę masła i na to rumiane masło ułożyć warstwę zrazów, kawałek masła, cebulę usiekaną, grzybków, garść pokrajanych w plasterki i sparzonych poprzednio kartofli, potem znów zrazy, masło, cebulę, grzyby, kartofle, wszystko układać po kolei, dopóki się rondel nie napełni; położyć na wierzch jeszcze kawałek masła i cebuli, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu, potrząsając często rondlem. Główną zasadą tych zrazów jest, aby się krótko dusiły - i tak w 20 minut powinny być miękkie.

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