
Zrazy nelsonskie innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1194 razy.

Zrazy te robią się z polędwicy, którą pokrajać w cienkie plastry, zbić , osolić , popieprzyć i rzucić na gorące masło, aby nie wysmażyć , tylko z obydwóch stron obrumienić . Osobno w rondelku zasmażyć w maśle na rumiano cebulę pokrajaną w talarki, wkroić kilka szampionów, albo grzybów świeżych lub też suszonych, wlać 2 łyżki rosołu lub wody i szklankę śmietany rozbitej z łyżką mąki, a gdy sos się zagotuje, włożyć zrazy i razem dusić pod pokrywą, często potrząsając rondlem. Osobno pokroić kilka kartofli w ć wiartki, odgotować je do połowy, dorzucić do rondelka i razem dusić . Śmietanę moż na zastąpić maderą, wtenczas trzeba masło zasmażyć z mąką, aby sos był więcej zawieszisty. Zrazy te, jak w ogóle wszystkie, które się robią z polędwicy, muszą być podawane na pół surowe, gdyż inaczej byłyby twarde i suche.

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