Ozór wołowy na szaro

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1372 razy.

Wymoczyć dobrze świeży ozór, nalać go wodą i odgotować go tak, aby skóra z niego się ściągła, potem nalać świeżą wodą, zasolić, wyszumować, włożyć cebuli, włoszczyzny, korzeni, listek bobkowy i niech się tak gotuje do miękkości; zostawić go w rosole, żeby nie ostygł. Tymczasem zrobić do niego sos następującym sposobem: zasmażyć maki z masłem, rozprowadzić rosołem od ozoru, wrzucić dużych rodzynków, migdałów, cienko pokrajanych, trochę skórki cytrynowej, soli, cukru, octu winnego, karmelu, wina francuskiego i gotować sos zwolna, aż rodzynki zmiękną. Ozór pokrajać w skośne plastry i polać sosem.

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