
Ozór marynowany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1267 razy.

Oczyszczony ozór natrzeć dobrze solą, przymieszawszy do niej łyżeczkę saletry, włożyć w miskę, wrzucić parę ziarenek pieprzu i bobkowych liści, nakryć denkiem i wynieść do piwnicy. Po 5 dniach jest już do użycia, tylko przez ten czas trzeba go kilka razy przewrócić. Po wypłukaniu ozór ugotować w dużej ilości wody, a gdy będzie miękki, skórę ściągnąć, pokrajać i podać zamiast sztuki mięsa rumianej. Do tego chrzan z octem.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"