
Pekłówka doskonała

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2017 razy.

Na 2 kilo wołowiny zagotować 1 litr wody z 40 deka soli, 15 gramów cukru, 15 gramów saletry i tą wodą wrzącą zalać mięso, przycisnąć denkiem i kamyczkiem, niech tak przez tydzień stoi, przewracając je co kilka dni. Po tygodniu można ją dopiero użyć. Biorąc pekłówkę do gotowania, trzeba ją na parę godzin namoczyć w zimnej wodzie, potem zlać, nalać świeżą zimną wodą, i gotować do miękkości. Jeżeli się rosół zanadto wygotuje, można trochę dodać wody, żeby pekłówka nie była za słona. Po ugotowaniu nie wyjmować jej z rosółu, dopiero wtenczas, kiedy ma być użyta, chociażby też miała być podana na zimno. Podając na stół, ubiera ją się gałązkami zielonej pietruszki i chrzanem struganym; osobno podaje się chrzan zaprawiony octem i cukrem lub musztardę.

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