Peklówka doskonała

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2144 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 peklówkę 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 peklówka nie była za słona. Po ugotowaniu nie wyjmować jej z rosołu, 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.

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