
Pieczeń barania z sosem chrzanowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1256 razy.

Sparzyć pieczeń wrzącą wodą i nasoliwszy, piec na brytfannie w piecu przy silnym ogniu. Jeżeli ktoś nie lubi w środku surowej, to należy ją upiec, do dwóch godzin, aby nie była twarda. Na wydaniu polać sosem chrzanowym.

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