
Pieczeń duszona z czosnkiem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1325 razy.

Zbić mocno ć wiertkę baraniny, natrzeć solą z utartym czosnkiem niech tak godzinę poleży. Następnie włożyć ją do rondla na rozpalone masło, a gdy się po obu stronach obrumieni, dodać trochę korzeni pół pokrajanej cebuli i skrapiając zimną wodą dusić ze 2 1/2 godziny, aż będzie zupełnie miękka. Pod koniec obsypać z lekka mąką, podlać rosółem, a pokrajawszy i ułożwszy na półmisku, polać precedzonym sosem.

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