
Pieczeń barania po angielsku ?Gigot?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1350 razy.

Ć wiartkę baraniny zbić mocno, sparzyć wrzącą wodą, natrzeć drobno usiekany m czosnkiem i pieprzem, posmarować oliwą, obłożyć talarkami cebuli i pozostawić w zimnem miejscu przez 12 godzin. Potem odrzucić cebulę, posolić i piec na rożnie lub w piecu na bardzo silnym ogniu, aby się prędko zrumieniła, a wewnątrz była mocno różowa. Na dopieczeniu obsypać ją lekko mąką i oblać sosem, aby się z wierzchu utworzyła skorupka. Tak upieczoną baraninę jedzą najwięcej w Anglii i we Francji; jest bardzo posilna a nie tuczy.

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