
Stek barani

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1445 razy.

Jest to rodzaj befsztyku z mięsa baraniego. Wykroić kawałek mięsa z pieczeni lub z combra baraniego, zbić lekko pałką, posolić, opieprzyć i smażyć na bardzo rozpalonym maśle, aby się po obu stronach zrumienił, a w środku pozostał krwawy i pulchny. Na wierzchu można położyć kawałek sardelowego lub szczypiorkowego masła. a naokoło ugarniować słupkami ze szpinaku, kalafiolem zielonym groszkiem lub ?pommes frites?. Można podać także sos Bearnaise.

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