
Baranina duszona w rzepce

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1429 razy.

Natrzeć mostek barani czosnkiem i solą, nastawić go z jarzynami i cebulą. Osobno uszatkować drobno rzepę lub kalarepę, sparzyć wrzącą wodą, a gdy baranina na wpół ugotowana zalać ją przecedzonym rosołem. Mostek pokrajać w kawałki i włożyćwszy razem, dusić dalej, aż mięso z jarzyną będą zupełnie miękkie, po czym sos zaprawić białą zaprażką z łyżki masła i mąki, wsypać trochę pieprzu i cukru do smaku i wydać na stół.

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