Baranina duszona po styryjsku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1861 razy.

Natrzeć bruścik lub łopatkę baranią czosnkiem i solą, włożyć do rondla i zalać słabym rosołem z wody z octu, cebuli i korzeni tak, aby mięso było przykryte. Gdy już na wpół miękkie, pokrajać go w kawałki, poszatkować dużo rozmaitych jarzyn, włożyć na powrót do rondla i dusić tak długo, aż mięso i jarzyny będą miękkie, po czym wydać na stół, ułożywszy na spód mięso, a po wierzchu przykryć jarzynami. Naokoło obłożyć kartoflami pokrajanymi na cząstki, które się też powinny dusić razem z mięsem i jarzynami.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"