
Zwyczajna barania pieczeń

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1407 razy.

Ociągnąć pieczeń z tłuszczu, namoczyć na godzinę w zimną wodę, następnie zbić dobrze, naszpikować trochę cebulą, natrzeć solą, włożyć w rondel, podłożyć masła lub słoniny, wlać parę łyżek wody i niech się piecze, polewając ją od czasu do czasu. Gdy już jest upieczona i zrumieniona, zebrać z wierzchu tłuszcz, podlać trochę wodą lub śmietaną, obsypać pieczeń mąką, oblać sosem i niech się jeszcze podgotuje. Pieczeń wyjąć na półmisek, a sos podać w sosjerce. - Dobrze jest przed włożeniem do rondla natrzeć ją dobrze octem lub zamarynować w occie, przegotowanym z białym winem, cebulą, włoszczyzną, korzeniami i garstką jałowcu.

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