
Pieczeń barania w oliwie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1305 razy.

Obrać pieczeń z tłuszczu, zbić ją dobrze, połączyć świeżą oliwą i zanieść na 2 dni do piwnicy; naszpikować opieprzoną słoniną, posolić i piec na rożnie lub w piecu, polewając masłem, a na wydaniu śmietaną jak zająca.

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