
Pieczeń barania lub comber na sposób sarni

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1310 razy.

Wziąć pieczeń baranią lub comber, który się robi z wierzchniej części przy grzbiecie; odebrawszy żebra i kość , obrać dobrze z wszelkiego tłuszczu, wyżyłować , zagotować octu na pół z wodą z korzeniami i listkiem bobkowym, nalać pieczeń, przestudziwszy go i pozostawić tak kilka godzin. Następnie naszpikować słoniną i piec na rożnie lub w brytfannie polewając z początku masłem, a na dopieczeniu dobrą kwaśną śmietaną. Sos precedzić i podać w sosjerce. Pieczeń nie musi być wysuszoną.

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