
Comber barani po angielsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1520 razy.

Duży, gruby comber obrać z żył i tłuszczu, wysmarować oliwą, obłożyć cebulą i włoszczyzną pokrajaną w plasterki, liściem bobkowym i korzeniem, niech tak poleży przez jeden dzień na lodzie lub w chłodnym miejscu.

Godzinę przed upieczeniem comber nasolić, potem na brytfannę włożyć sporą łyżkę świeżej frytury, a gdy się rozpali, włożyć comber i obrumienić; następnie tłuszcz zlać, podłożyć masła i włoszczyznę, w której był marynowany, i brytfannę wstawić do pieca na 10--15 minut zależnie od wielkości combra, uważając, aby się nie za bardzo wypiekł. Po upieczeniu włożyć na brytfannę łyżkę suchego bulionu, podlać wodą i sos ten precedzony użyć do podlania combra.

Przed wydaniem na stół, mięso odkroić od kości, pokrajać je w równe ukośne plasterki i znów ułożyć na swoje miejsce. Półmisek otoczyć różnymi jarzynkami, krokietami z kartofli lub makaronem; oddzielnie można dać sałatę zieloną, włoską, sałatę z selerów, mizerię itp.

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