
Baranina duszona z jarzynami (a la jardinière)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1613 razy.

Baraninę od mostku lub łopatki sparzyć , posolić i popieprzyć ; włożyć do rondla i odgotować . Następnie dodać dużo rozmaitych jarzyn, równo pokrajanych w talarki, jako to: marchew, kalarepę lub rzepkę, 2 pomidory, kilka kartofli i trochę groszku; dusić razem aż do miękkości wszystkich jarzyn. W ten sam sposób można przyrządzić kotlety baranie.

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