
Baranina z ryżem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1504 razy.

Łopatkę baranią lub mostek pokrajać na kawałki, ugotować z solą, włoszczyzną i cebulą, wyszumowawszy jak rosół. Gdy na pół miękka, wyjąć, a rosółem zalać ryż sparzony wpierw i wypłukany, dodać jeszcze dobrą łyżkę masła, niech się ryż gotuje; gdy już nieco napęcznieje, włożyć do niego baraninę, oraz kilka małych, obranych cebulek, przykryć i dusić razem, póki mięso i ryż nie będą miękkie. Wtedy wyjąć na półmisek i zalać masłem, zrumienionym z bułeczką. Można taką samą potrawę z ryżem zrobić z odgrzewanej pieczeni.

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

,1713960751

Nadesłał(a): 2024-06-18 03:02:54