

---

# Cynadry baranie duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1421 razy.

Cynadry z tłustego barana pokrajać jak najcieniej razem z tłustością i włożyć w gorący rondel, w którym się poprzednio woda gotowała, aby tłustość mogła się prędko rozpuścić, przykryć dobrze, włożyć na dwie cynadry jedną cebulę sparzoną i pokrajaną w plasterki i tak pilnując na małym ogniu, gdy już sos dobrze puszcza, posolić, popieprzyć, wlać kieliszek białego wina lub tęgiego bulionu i dusić na wolnym ogniu aż będą miękkie a sos zawiesisty. W czasie duszenia posypać z lekka przesianą mąką, aby były trochę zawiesiste.

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