
Potrawka siekana z baraniny gotowanej lub pieczonej

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1206 razy.

Obrać mięso ze skórek i żył i posiekać je niezbyt drobno. zasmażyć masła z mąką i cebulą, rozprowadzić bulionem, zacisnąć cytryną, wrzucić parę grzybków, grupkę cukru, można wlać i trochę wina francuskiego i razem zagotować . Mięso włożyć , niech się dobrze w sosie zagrzeje. Osobno ugotować na gęsto ryżu z masłem i solą, ułożyć go wkoło półmiska a mięso z sosem, który musi być dość gęsty, włożyć w środek.

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