
Podział mięsa cielęcego

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1295 razy.

1. - Ćwiartka czyli dyszek na pieczeń
 2. - Forszlak czyli nerkówka z łatą do nadziewania
 3. - Górka czyli kotlety z kostkami.
 4. - Mostek czyli bruścik.
 5. - Łopatka na siekanie, potrawki, gulasz.
 6. - Główka na potrawy.
 7. - Nóżki na galaretę i potraw
- A) Comber wykrojony w całości.
B) Ozorek.
C) Mózdzek.

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