
Pieczeń cielęca z różną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1136 razy.

Pieczeń cielęcą czyli tak zwany dyszek wymyć dobrze w zimnej wodzie, nasolić, skropić cytryną przez co mięso nabiera kruchości i zostawić niech poleży dwie godziny. Potem nadziać na różen i piec przy mocnym ogniu, wolno obracając, aby się prędko zrumieniła. Polewać trzeba często masłem lub smarować piórkiem, podstawivszy brytfannę pod pieczeń, żeby sos na nią ściekał. Oblać nim cielęcinę na półmisku, a na zimno sos ten zastyga w galaretę; moż na nią ubrać zimne pokrajane mięso. Gdy pieczeń się obrumieni, należy ją dopiekać już przy słabszym ogniu; średnia ć wiertka cielęciny potrzebuje do zupełnego upieczenia 2-2 ½ godzin. Na samym końcu obsypać pieczeń mąką, albo tartą bułką, a gdy trochę obeschnie, znowu smarować masłem, aby się utworzyła na wierzchu chrupiąca skóra, pokrajać w cienkie plastry, nałożyć na powrót na kości, którą zawinąć w biały fryzowany papier i podać do niej sałatę zieloną lub zimową.

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