Pieczeń cielęca z rożna

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1267 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 rożen i piec przy mocnym ogniu, wolno obracając, aby się prędko zrumieniła. Polewać trzeba często masłem lub smarować piórkiem, podstawiwszy brytfannę pod pieczeń, żeby sos na nią ściekał. Oblać nim cielęcinę na półmisku, a na zimno sos ten zastyga w galaretę; można nią ubrać zimne pokrajane mięso. Gdy pieczeń się obrumieni, należy ją dopiekać już przy słabszym ogniu; średnia ć wiartka cielęciny potrzebuje do zupełnego upieczenia 2-2 ? 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.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"