
Pieczeń cielęca z cytryną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1211 razy.

Tłustą białą ć wiertkę cielęciny sparzyć , posolić , skropić cytryną i upiec w piecu. Trzy łyżki tartej bułki zasmażyć na maśle, wcisnąć do niej sok z całej cytryny i wymieszać z garścią zielonej siekanej pietruszki, przed podaniem pieczeń ładnie pokrajać , przekładać smarując cienko farszem z bułki, złożyć na powrót w całości na kości, z wierzchu posypać suto bułką, polać sosem z pod pieczeni wstawić jeszcze na 10 minut do pieca.

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