
Pieczeń cielęca ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1319 razy.

Ćwiartkę cielęciny opłukać, sparzyć, posolić, naszpikować gęsto słoniną i skropić cytryną; niech tak godzinę poleży. Potem upiec ją w piecu i ładnie zrumienić, a na pół godziny przed podaniem zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżką mąki, obrumienić polewając często, pokrajać i ułożyć na kości. Osobno podać sałatę letnią lub zimową.

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