
Pieczeń cielęca zawijana z sardelami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1067 razy.

Przyrządza się zupełnie tak samo jak zawijana ze słoniną, tylko oprócz słoninki trzeba naszpikować także sardelami wymoczonymi w wodzie, obranymi z ości i pokrajanymi w paseczki. Przed zwinięciem pieczeń posmarować wewnątrz masłem sardelowym, a z wierzchu na pieczeni zamiast zwykłego, położyć również kawałek sardelowego masła i często nim pieczeń polewać. Na dopieczeniu dodać ćwierć litra kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżką mąki, z jeżeli kto chce, można wrzucić garść wymoczonych kaparów. Do takiej pieczeni najlepsza jest sałata zielona lub zimowa z kartofli i selerów.

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