
Pieczeń cielęca na zimno

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1321 razy.

W lecie gdy gorąco, cielęcina jest daleko smaczniejsza na zimno, szczególnie wieczorem na kolację. Upieczony wprzód kawałek pieczeni postawić w chłodzie lub w lodowni, a przed samym podaniem pokrajać cienko tak jak szynkę, ułożyć na półmisku i ugarniować galaretką, która zastygła pod pieczeniem i rzodkiewką, białą i różową.

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