Pieczeń cielęca w sosie tatarskim

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1329 razy.

W lecie, gdy mięso łatwo się psuje, a szczególniej na wsi, najlepiej jest upiec od razu całą pieczeń cielęcą; można ją przechować i cały tydzień w zimnem miejscu, przyrządzoną w następujący sposób: zrobić sos tatarski z żółtek na twardo; pokrajać cielęcinę w plastry i smarując każdy kawałek sosem, układać w słoju. Na wierzchu zalać resztą sosu, zawiązać papierem i podawać w miarę potrzeby. Taka cielęcina po kilku dniach jest bardzo smaczną; można do niej podać sałatę z kartofli i z selerów.

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