
Pieczeń cielęca w sosie tatarskim

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1259 razy.

W lecie, gdy mięso łatwo się psuje, a szczególnie na wsi, najlepiej jest upiec od razu całą pieczeń cielęcą; można ją przechować i cały tydzień w zimnym 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.

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