
Pieczeń cielęca marynowana na zimno

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1164 razy.

Wyjąć kości z pieczeni cielęcej i namoczyć ją w mleku postawiwszy w zimnym miejscu. Po dwóch dniach wyjąć ją z mleka, zalać przygotowanym lekkim rosołem z korzeniami i cebulą i zostawić 2-4 dni. Przed użyciem dodać do tego rosołu dużo jarzyn, posolić go i ugotować w nim cielęcinę, zwinąć ją ciasno i obwiązać szpagatem. Gdy wystygnie pokrajać w plastry, ubrać korniszonami, galaretką, jajami na twardo i podać do octu i oliwy z sosem tatarskim.

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