
Cielęcina marynowana na inny sposób, czyli ?set.fisch?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1370 razy.

Rozkroić wzdłuż ć wiartkę cielęciny, wyjąć wszystkie kości, ubić pałką i namoczyć na 24 godziny w słodkim mleku. Po wyjęciu posolić , posmarować łyżką masła utartego z czterema obranymi z ości i usiekanymi sardelami, wycisnąć sok z jednej cytryny, zwinąć ciasno i obwiązać szpagatem. Osobno ugotować 1 1/2 litra smaku z jarzyn, cebuli, korzeni, trochę kwiatu muskatołowego i jałowcu, przecedzić go, a ułożwszy cielęcinę w rondlu zalać ją tym smakiem i gotować tak długo, pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka, po czym pokrajać w dość duże plastry, ułożyć w słoju i zalać pozostałym rosołem, dodawszy jeszcze soku z cytryny. W zimie można trzymać taką marynatę i dwa tygodnie. W miarę potrzeby podawać : z octem i oliwą lub sosem tatarskim.

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