
?Fricandeau? z pieczeni cielęcej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1262 razy.

Wyjąć środkową kość z ć wiatki cielęciny, naszpikować gęsto słoniną, nakropić cytryną, posolić , zwinąć ciasno, związać szpagatem i włożyć do rondla. Osobno uszatkować dużo różnych jarzyn, marchewki, pietruszki, selera, kalarepkę, fasolkę szparagową, trochę zielonego groszku. Wszystką tą jarzyną przykryć pieczeń, dodać łyżkę masła i podlewać rosołem dusić na ogniu aż będzie rumiana i zupełnie miękka. Pod koniec obsypać mąką, a wydając, potranżerować cienko i ubrać tymi jarzynkami.

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