?Fricandeau? cielęce z ostrym sosem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1504 razy.

Przygotować tak samo ć wiartkę cielęciny jak poprzednią, rozbić na płaska pałką, naszpikować słoniną, posolić , skropić cytryną, nałożyć plasterkami szynki, zwinąć , mocno związać szpagatem i włożyć do rondla. Osobno uszatkować rozmaitych jarzyn, jak do poprzedniej, jedną sparzoną i uduszoną na maśle cebulę i dusić tak długo razem, aż się mięso zrumieni i będzie zupełnie miękkie. Wtedy dodać trochę pieprzu, na koniec noża musztardy, łyżeczkę sosu Cabul i wlać ć wierć litra kwaśnej śmietany a gdy się sos zagotuje, przefasować go przez sito i polać nim pokrajaną cielęcinę. Jeśli jest za rzadki, można podprawić go trochę mąką.

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