
Nerkówka cielęca pieczona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1660 razy.

Kawałek cielęciny od góry pieczeni z nerką, (tak zwana górka lub forszlak), jest bardzo kruchy i smaczny. Nerkówka waży zwykle od 1 ? -2 kg. Posolić ją pół godziny wcześniej, ułożyć na brytfannie, posmarować łyżką masła i wstawiwszy na ruszt do gorącego pieca polewać często, aby się ładnie zrumieniła. Zwykle wystarcza 1 ? godziny do upieczenia; za długo trzymana w piecu rozłazi się przy krajaniu. Pokrajać ją w równe kawałki wraz z nerką i podać z jarzyną, sałatą lub kompotem.

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