
Comber z beszamelem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1386 razy.

Tak przygotowany i upieczony comber cielęcy jak poprzedni, pokrajać w ukośne plastry po obu stronach kości grzbietowej, smarować każdy kawałek sosem beszamelowym, złożyć na powrót w całość na długim półmisku, ugarniować po bokach całymi duszonymi pieczarkami, krokietami z kartofli i knelkami z cielęciny i z drobiu, zalać po wierzchu resztą sosu, pokropić masłem i zapiec w gorącym piecu przez 15 minut.

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