
Kalbsteak z jajem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1482 razy.

Wykroić kawałki czystego mięsa z pieczeni cielęcej lub nerkówki, rozbić , uformować okrągłe befsztyki, posolić , obsypać mąką i smażyć najpierw na rozpalonym maśle, aby się prędko zrumieniły, potem dosmażyć na wolnym ogniu by w środku doszły. Cielęcina niedosmażona jest niesmaczna i niezdrowa. Osobno usmażyć na maśle w formie od dołków po jednym jajku licząc na każdy kalbsteak, uważając aby się tylko białko ścięło, położyć na wierzchu i podlać masłem, w którym się smażyły lub gęstym rozpuszczonym bulionem.

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