
Sznycle naturalne

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1300 razy.

Z pieczeni cielęcej ukrajać podłużne plastry mięsa, rozbić pałką, obsypać mąką i smażyć na wolnym ogniu, obrumieniwszy ją zrazu na rozpalonym maśle. Potem ułożyć na półmisku oparte ukośnie jeden na drugim i dać na każdy plasterek cytryny i kawałeczek masła sardelowego lub szczypiorkowego. Do masła, w którym się smażyły, dodać dwie łyżki bulionu, zagotować i podać sznycle.

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