
Sznyce cielęce po cesarsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1350 razy.

Ukroić cienkie sznyce z pieczeni cielęcej, rozbić je pałką, naszpikować słoniną, posolić, otarzać w mące i obrumienić na rozpalonym maśle. Potem w rondelku zalać je ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki, wcisnąć soku z cytryny, utrzeć trochę skórki cytrynowej, wrzucić garść wymoczonych kaparów i dusić razem przez 25 minut.

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