
Kotlety cielęce ?á la financiere?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1335 razy.

Urobić kotlety cielęce z kostkami, rozbić , posolić i usmażyć na rozpalonym maśle. Osobno przygotować sos rumiany á la financiere?. Gdy kotlety gotowe, ułożyć je jeden na drugim, na kostki założyć papiloty, po bokach ugarniować przysmażanymi kartoflami lub krokietami z kartofli i oblać sosem, uważając, by nie zwałać papilotów; resztę sosu podać w sosjerce.

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