
Bigos cielęcy z jabłkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1431 razy.

Pozostałą pieczoną cielęcinę pokrajać w kostkę, tak samo pokrajać w kostkę dwa lub trzy kwaskowate jabłka obrane z łupiny, które zagotować raz jeden zalawszy tyle wody, aby zaledwie jabłka przykryła. Zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki, rozprowadzić rosołem lub bulionem, włożyć mięso i jabłka wraz ze smakiem, w którym się gotowały, posolić, pocukrować i podduścić z 10 minut. Taki bigosik bardzo chętnie jadają chorzy.

Wybrana na bigos cielęcina może być z nerką i tłuszczem.

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