Zraziki paryskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1514 razy.

Pokrajać podłużne zrazy z pieczeni cielęcej, rozbić lekko, posolić , obsypać mąką i. obrumienić na rozpalonym maśle. Osobno ugotować kilka pieczarek pokrajanych w plasterki. Gdy zrazy są obrumienione, ułożyć je w rynce, oprószyć jeszcze raz mąką, wlać pieczarki z sosem, w którym się gotowały, dodać pół szklanki tęgiego bulionu, kieliszek madery i dusić razem jeszcze przez 20 minut. Tymczasem przygotować tyle cienkich, długich grzanek, ile jest zrazów, usmażyć je na maśle i ususzyć w piecu. Jeśli jest w domu pasztet, posmarować każdą grzankę cienko pasztetem, a podając zrazy przekładać ukośnie jeden za drugim, zrazy i grzanki i polać sosem. Osobno podać kaszkę zacieraną, lub do wykwintniejszego dania obłożyć boki półmiska krokietami z kartofli albo ?pommes frites?.

Potrawa ta ogromnie zyskuje umiejętnie podana: ubrać boki półmiska caparami i zieloną pietruszką; w środek potrawy wetknąć platerowaną łopatkę.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"