
Cynaderki duszone z maderą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1564 razy.

Obrać cynadry cielęce ze zbytniego tłuszczu, pokrajać w ukośne plasterki, posolić , otarzać w mące i obrumienić na rozpalonym maśle. Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki i rozprowadzić ją bulionem, wlać kieliszek madery, pokrajać usmażone cynadry w kostkę i wrzuciwszy do sosu dusić przez pół godziny.

Bardzo wykwintna i smaczna potrawa, nadająca się jako przystawka do wódek na proszonych przyjęciach.

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