
Potrąwka z nóżek cielęcych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1170 razy.

Kilka nerek cielęcych pokrajać w plastry, posolić, otarzać w mące i obrumienić na maśle. Na tym samym maśle zrobić zaprażkę, dodając pół łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany. wcisnąć trochę cytryny, wsypać na koniec noża papryki i łyżeczkę utartego majeranku, włożyć w ten sos nerki i dusić przez 20 minut.

Podawać wprost z ognia, póki gorące, gdyż prędko krzepną, a wtedy są niestrawne.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"