
Główka cielęca smażona z sosem tatarskim

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1402 razy.

Ugotowaną główkę gdy zastygnie pokrajać w podłużne kawałki, obsypać mąką, zmaczać w jajku, osypać tartą bułką i smażyć na rozpalonym maśle lub fryturze na ładny rumiany kolor. Potem ułożyć na białej serwecie na półmisku, obłożyć plasterkami cytryny i gałkami zielonej usmażonej pietruszki, a w sosierce podać sos tatarski.

Bardzo wykwintna i smaczna potrawa, nadająca się jako entre?mets na proszonych przyjęciach.

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