
Główka cielęca ?â la financiere?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1394 razy.

Ugotować główkę cielęcą podanyrn sposobem. Osobno przygotować sos ?financiere? pokrajać główkę i ozorek w podłużne kawałki, włożyć do sosu, niech się w nim jeszcze z pół godziny poddusi, potem ułożyć zgrabnie główkę na półmisku, po bokach ubrać plastrami ozorka, a na ozorku położyć po kawałku mózgu cielęcego w słonej wodzie z octem, cebulą i korzeniami. Naokoło poukładać półówki jaj na twardo, na spód półmiska wlać trochę sosu, a resztę podać w sosjerce.

Podaje się na zimno, lub gorąco, według upodobania. Nadaje się do garniowania stołu na proszonych przyjęciach.

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