
Główka cielęca ?á la vinaigrette?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1313 razy.

Ugotować główkę cielęcą podanym wyżej sposobem, pokrajać w podłużne kawałki, obłożyć ozorkiem, na którym położyć po kawałku ugotowanego mózgu i naokoło ugarniować kupkami siekanej drobno cebuli, grzybkami marynowanymi, korniszonami i kaparami. Wszystko musi być bardzo drobno usiekane. Osobno podać ocet, oliwę i musztardę, który sobie każdy na talerzu rozmięsza z drobiazgami, stanowiącymi garnirunek główki: W ten sposób podają najczęściej główkę cielęcą w Paryżu.

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