
Nóżki cielęce z ostrym sosem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1124 razy.

Oczyszczywszy dobrze przekrojone na pół nóżki cielęce sparzyć je wrzącą wodą, ściągnąć kopytka, oskrobać nożem, zalać zimną wodą i gotować z jarzynami i korzeniami tak długo, aż będą zupełnie miękkie i od kości odstaną. Potem kości wyjąć, nóżki posolić i włożyć do jakiegokolwiek sosu ostrego wedle upodobania. Można je też podać jak główkę ?a la Vinaigrette? z octem, oliwą i musztardą.

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