
Pilaw z pozostałej cielęciny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1247 razy.

Upieczoną cielęcinę pokrajać w kawałki. Osobno ugotować na sypko ć wierć litra ryżu, rozpuścić w szklance rosołu kawałek bulionu, zlać do niego wszystką tłustość i sos z pod cielęciny i dodać jeszcze łyżkę masła, ponieważ pilaw musi być dość tłusty. Potem układać w rondlu warstwami na spód ryż, potem cielęcinę, przesypać za każdym razem suto tartym parmezanem; tak układać do końca uważając, aby na wierzchu była warstwa ryżu. Zalać to wszystko rozpuszczonym bulionem i wstawić do gorącego pieca pod przykryciem na dobre pół godziny. Podając, wyrzucić na półmisek; ryż powinien być lekko zrumieniony.

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