
Pieczeń cielęca

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1352 razy.

Najlepsza jest pieczeń z rożna. Jeżeli zaś nie ma kuchni do rożna urządzonej, trzeba, piekąc pieczeń na brytfannie, tak samo ciągle ją polewać jak na rożnie, co jest koniecznym, jeżeli ma być dobrą. Wziąć piękną cielęcą pieczeń, tłustą, zbić mocno, obmyć czysto, sparzyć gotującą wodą i niech tak stoi, dopóki woda nie ostygnie, wtenczas ją wyjąć, natrzeć solą i tak nasoloną pozostawić przez kilka godzin. Następnie naszpikować słoniną. Jeżeli ma być pieczona na rożnie, wsadzić ją na niego, jeżeli zaś na brytfannie, to zasmażyć masła na brytfannie, włożyć pieczeń na ruszt, nakłaść na wierzch na nią masła w kawałkach, sos powstały z zasolonej pieczeni wlać do brytfanny i piec i pieczeń, polewając ją ciągle masłem z dodaniem lekkiego bulionu lub wody. Trzeba uważać, żeby się zbyt nagle nie opiekła i jeżeli jest duża, nie została w środku surowa; cielęca pieczeń bowiem musi być koniecznie przepieczona. Obrumienić ją dobrze, obsypać tartą bułką; oblać parę razy masłem, włożyć na półmisek i poleć sosem lub podać go osobno w sosjerce. Można też kwadrans przed wyjęciem wlać parę łyżek kwaśnej śmietany.

Chcąc dać wiertce nadać piękny kolor, trzeba zagotować poprzednio skórki, oberżnięte od ćwiartki, z dwiema nożkami przeciętymi, z włoszczyzną i wodą, gotować tę zupę z łyżką mąki, mieszając i podlewać nią ćwiartkę.

Każdą pieczeń podaje się w ten sposób: nakraja się cała z wierzchu w plastry skośne, złożony w całość, a kość owija się w wycięty, fryzowany papier.

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