
Cielęca pieczeń z kawiozem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1351 razy.

Upiec cielęcą pieczeń wyżej podanym sposobem. Na dopieczeniu zdjąć ją z rożna, ponakrawać w zrazy i przełożyć kawiozem, który poprzednio trzeba zaprawić trochę oliwy, sokiem cytrynowym i tartą bułką. Pieczeń włożyć w rondel, przykryć pokrywą, aby przeszła parą i smakiem kawioru. Zamiast kawioru można użyć do przekładania pieczeni sardeli.

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