
Pieczeń cielęca na sposób sarniej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1229 razy.

Dużą ć wiertkę cielęciny naszpikować gęsto ze wszystkich stron młodą słoninką; następnie utłuc garść jałowcu, natrzeć mocno całą pieczeń, którą włożyć w głęboką wanienkę. Zagotować octu winnego, dobierając jedną część białego wina i tymże gorącym octem zalać pieczeń, tak, aby cała była zanurzona. Pozostawić pieczeń w tym occie przez 24 godzin przewracając ją od czasu do czasu, a wyjąwszy z marynaty, upiec na rożnie lub w piecu, polewając najpierw masłem a potem śmietaną. Kto chce mieć sos ostrzejszy, może do śmietany dodać kilka łyżek octu, w którym się pieczeń moczyła. Tym sposobem przyrządzona pieczeń cielęca jest bardzo smaczna a w smaku zbliżona do młodej sarniny.

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