
Pieczeń cielęca z beszamelem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1231 razy.

Świeżo upieczoną cielęcinę lub pozostałą z dnia poprzedniego pokrajać w cienkie plastry, ułożyć na półmisku i poleć gęstym beszamelem, którego sposób przyrządzania podajemy przy sosach (patrz rozdział V). Następnie mięso pokryte beszamelem posypać parmezanem, potem tartą przesianą bułeczką, a kładąc na wierzch kilka kawałków świeżego masła, wstawić z półmiskiem do pieca na tak długo, aż nabierze koloru rumianego. Niekiedy dodają kucharze do beszamelu jeszcze różne garnitury jako to: amoretki, szyjki rakowe, szampiony a nawet trufle cienko pokrajane. Garnitur ten kładzie się na mięso, a potem dopiero polewa beszamelem, lecz i bez tych dodatków mięso jest smaczne.

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