
Zwijana pieczeń cielęca

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1346 razy.

Ćwiartkę cielęciny przeciąć wzdłuż tak; aby można wszystkie kości wyluzować czyli wyjąć. Zbić ją bijakiem, natrzeć solą z odrobiną tartej gałki muskatołowej, nakropić całą wewnątrz cytryną, biorąc jedną dużą lub półtora cytryny, następnie pokryć całą pieczeń plasterkami cieniutko krajany świeżej słoniny, poczym zwinać całą w wałek i obwiązać białym, koniecznie bawełnianym sznurkiem. Tak zwiniętą włożyć w podłużną salaterkę lub miskę, skropić trochę dobrym octem, przewracając ją kilka razy na dzień i postawić do zimnej spiżarni. Po dwóch dniach wyjąć z miski, posolić dobrze, niech tak ze 3 godziny poleży i piec na ruszcie w piecu, polewając masłem a na koniec łyżką śmietany, aby się uformował zawieszisty sos. Cielęcina taka jest wyborną na gorąco i na zimno, a plasterki się równo krają.

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