
Comber cielęcy pieczony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2020 razy.

Najlepszy, bo najdelikatniejszy jest comber, począwszy od nerki aż do czwartego żebra. Comber trzeba w pierw oczyścić z żył, osolić, gęsto naszpikować, a podłożwszy masła i trochę tłuszczu wołowego upiec w gorącym piecu. Potem go porąbać na małe i zgrabne części, ułożyć na półmisku, podlać masłem rumianym i otoczyć makaronem, szpinakiem lub krokietami z kartofli. Do wykwinnego obiadu nie rąbie się combra w kawałki, tylko odjąwszy mięso od kości, kroi się je w ukośne kawałki i układa znów na swoje miejsce.

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