Comber cielęcy pieczony

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1954 razy.

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

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"