
Cielęcy mostek lub łopatką w szarym sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1417 razy.

Ociągnąć wrzącą wodą cielęcy mostek, nalać go świeżą wodą, włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować do miękkości. Rozebrać go w kawałki i nalać następującym sosem: zarumienić masła z mąką, rozprowadzić rosołem, włożyć rodzynków sułtanek, wcisnąć soku cytrynowego, wlać trochę wina, karmelu, zagotować parę razy, włożyć mostek, jeszcze raz podgotować i wydać .

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