Cielęcy mostek lub łopatka w szarym sosie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1358 razy.

Ociągnąć wrzącą wodą cielęcy mostek, nalać go świeżą wodą, włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować do miękkości. Rozeb
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 .

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