
Mostek cielęcy z ryżem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1269 razy.

Odparzyć mostek i ugotować z włoszczyzną i solą na miękko. 10 deka ryżu, rachując na cztery osoby, sparzyć ukropem, zlać i zblanżerować czyli odgotować i zalać rosółem z cielęciny; włożyć łyżkę masła i dusić, aż się dobrze upraży. Na wydaniu włożyć mostek w ryż, żeby się zagrzał, układać na półmisku, okładając ryżem i oblać tęgim, rozgotowanym bulionem lub masłem z bułką rumianą; kto lubi, posypać parmezanem.

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