
Potrąwka z mostku cielęcego z rakami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1152 razy.

Ugotować mostek krótko z solą, włoszczyzną, kalafiorami i rozebrać go na kawałki. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem, wbić 4 żółtka, mieszając ciągle na ogniu, aż zgęstnieją i zaprawić rakowym masłem; mostek włożyć i zagotować z sosem, potem wyjąć go, ułożyć na salaterce, obłożyć kalafiorami, rakowymi szyjkami i połączyć sosem.

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