
Potrąwka z główki cielęcej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1268 razy.

Obgotować główkę cielęcą z włoszczyzną i korzeniami, wyjąwszy poprzednio z niej mózg, dodać soli, można i trochę octu wlać, poczym wyjąć, poobierać mięso z kości i pokrajać w zwyczajne kawałki. Zrobić sos z rodzynkami i migdałami, lub kaparami, byle był ostry, tym sosem zalać pokrajaną główkę i zagotować z nim kilka razy. Mózg zaś obrać z błonki, usiekać dobrze i usmażyć w maśle zasmażonym poprzednio z cebulką, do tego wbić dwa całe jaja, soli, korzenia, trochę tartej przesianej bułki, wymieszać dobrze i nakładać tą masą grzanki z bułek, ukarbować nożem, posypać bułką, polać masłem i wstawić na parę minut do ciepłego pieca, aby nabrały koloru rumianego. Poprzednio przyrządzoną potrawkę wyłożyć na półmisek i obłożyć wkoło grzankami z móżdżkiem.

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