
Zraziki cielęce

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1293 razy.

Kawałek funtowy cielęciny z ć wiartki pokrajać w plasterki, wyżyłować i rozbić mocno, zasmażyć w rondlu masła, zraziki lekko posolić , posypać przesianą bułką i na wrzące masło w rondel kłaść , nie przykrywając pokrywą. Jak się zrumienią na pomarańczowo z jednej strony, przewrócić na drugą, podsmażyć na szybkim ogniu, wyrzucić z rondla, pokropić cytryną i prędko podawać , póki bardzo gorące.

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