
Cielęce zrazy wołyńskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1413 razy.

Plasterki cienkie cielęciny układać w rondel, grubo masłem wysmarowany, przesycać solą białym pieprzem, na to położyć warstwę cieniutko krajanej młodej słoninki i znowu warstwę cielęciny i znowu słoniny. Zamknąć szczelnie pokrywą rondel i dusić na wolnym ogniu małą godzinę. Po uduszeniu wyłożyć na półmisek, obłożyć smażonymi kartoflami i podać na stół.

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