
Frykando cielęce w zrazikach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1565 razy.

Nakrajać z ć wiertki cielęcej zraziki, zbić je trzonkiem od noża, naszpikować trochę słoniną i opiec na rumiano po obydwu stronach na klarowanym maśle, poczym je zaraz ułożyć w rondlu, zalać pół szklanką wina, jedną czwartą litra bulionu, wsypać trochę gałki muskatołowej, dodać kilka plasterków cytryny, okrajanej z żółtej skórki, przykryć i dusić na wolnym ogniu. Na wydaniu zasmażkę pozostałą od zrazików zaprawić trochę mąki, rozprowadzić bulionem, dodać szampinionów, wszystko razem zagotować i wyłożyć zraziki na półmisek, oblać tym sosem. Półmisek moż na obłożyć ciastem francuskim.

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