
Pieczeń wieprzowa duszona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1657 razy.

Całą pieczeń wieprzową lub w kawałku zbić mocno, posolić godzinę naprzód, włożyć do rondla z włoszczyzną i korzeniami, dodać pół łyżki masła, wkrajać całą cebulę i dusić na wolnym ogniu, aż się ładnie zrumieni i będzie miękka. Potem obsypać ją lekko mąką, podlać rosołem, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i precedziwszy połać sosem. Pieczeń taka jest wyborna, jeśli się wkroi jeszcze kilka świeżych pomidorów do duszenia, lub doda łyżkę marmolady pomidorowej

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