
Pieczeń wieprzowa duszona na czerwonym winie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1322 razy.

Przyrządzić tak samo pieczeń jak poprzednią, a gdy się przyrumieni dodać kilka pokrajanych pomidorów lub dwie łyżki marmolady pomidorowej, wlać szklankę czerwonego wina i dusić dalej, aż będzie miękka. Potem oprószyć lekko mąką, zalać rosółem, pokrajać pieczeń w plastry i polać precedzonym sosem.

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