
Polędwica wieprzowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1529 razy.

Najlepsza jest polędwica pieczona na rożnie, lecz trzeba ją do rożna przywiązać ; piecze się w ten sposób jak na brytfannie. Posoloną polędwicę położyć na brytfannę; wlać do niej łyżkę octu i parę łyżek wody; z początku tym polewać , a póź niej wysmażoną z niej tłuszczem. Można też do niej nakrajać trochę cebuli w plastry. Na dopiekaniu posypać bułką lub mąką, obrumienić jeszcze i podać ją z sosem. Jeżeli kto chce, może ją też polać kilku łyżkami śmietany.

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