
Prosię w galarecie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1228 razy.

Oparzone i oczyszczone prosię pokrajać w kawałki, gotować z różną włośzczyzną, nieco korzeni, całą cebulą, jednym grzybkiem, kilku łyżkami dobrego octu, posolić. Wyjąć potem kawałki i opłukać je w zimnej wodzie, sos zaś podgotować bardziej, nadać koloru pomarańczowego karmelem, sklarować białkiem i zalać kawałki, ułożone w salaterce, ostygłym sosem, z którego się potem utworzy galareta.

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