
Comber jeleni ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1261 razy.

Wyjawszy z rosołu comber opłukać w wodzie, posolić i naszpikowawszy słoniną piec na rożnie lub w piecu, polewając najpierw masłem, a potem kwaśną śmietaną. Gdy upieczony, sos zaciągnąć trochę mąką, pokrajać po obu stronach kości grzbietowej w ukośne plastry i podać z sałatą lub z borówkami.

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