
Sarnia pieczeń na zimno

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1401 razy.

Wyźłować sarnią pieczeń, zbić mocno, natrzeć solą, wsypać trochę korzeni, zalać mięso octem gorącym i postawić na tydzień w zimne miejsce, przewracając często. Wyjawszy ją z octu, naszpikować słoniną, obłożyć plasterkami słoniny i piec w brytfannie, polewając masłem, obrumienić dobrze i jak wystygnie ubrać galareta z cielęcych nówek.

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