Pieczeń cielęca marynowana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 930 razy.

Dużą ć wiartkę cielęciny posolić , dodać korzeni, bobkowego liścia, przycisnąć denkiem i zostawić na kilka dni, najdłużej na tydzień. Wyjmując do pieczenia trzeba gęsto naszpikować młodą słoniną, piekąc dobrze polewać masłem, w końcu zaś śmietaną z łyżeczką kaparów; osypać bułeczką. Można wydać na gorąco lub na zimno. Chcąc tę cielęcinę na dłuższy czas przechować , trzeba ją dobrze nasolić , dodawszy nieco saletry, i przycisnąć denkiem można także dodać trochę korzeni, kolendru, bobkowego liścia dopiero na parę godzin przed upieczeniem sparzyć octem naszpikować . Tak przyrządzona cielęcina daje się przechować do trzech tygodni.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"