Odgrzewanie potraw

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3969 razy.

Żadne mięso smażone nie odgrzewa się na tłuszczu stanowczo ładne gdyż powtórne zasmażenie go jest i niezdrowe i niesmaczne. Najlepiej więc kotlet, a nawet befsztyk, resztę potrawki, kawałek pieczeni lub coś tym podobnego zostawić na talerzu, na którym jest, w maśle, czy też sosie uformowanym na spodzie przykryć glinianą pokrywką, głęboką miseczką lub takim że talerzem i postawić na rondlu lub garnku z gotującą się wodą, trzymając tak długo na ogniu, aż zacznie się para wydobywać z pod pokrywy. Należy w każdym razie zajrzeć czy gorące i samo mięso choć raz przewrócić na drugą stronę. Jeżeli to coś smażonego, można pod mięso włożyć kawałek surowego, koniecznie młodego masła, dla podniesienia smaku jeżeli jest sos z potrawki lub tym podobne podlać łyżką wody.

Pieczeń większą, cielęcą lub wołową, najlepiej odgrzać , osmarowawszy ją grubo świeżym masłem, wstawić na pół godziny w gorący piec i oblewać ściekłym z niej masłem. Pozostały z niej sos osobno zagrzać i na wydaniu polać nim pieczeń.

Zająca lub drób pokrajać w kawałki, oskrobać z sosu, położyć na durszlak i postawić tenże na gotującej się wodzie, przykryć pokrywą i zostawić tak na pół godziny, stosownie do ilości pieczeni. Osobno zagotować trochę bulionu, rozmieszać z pozostałym sosem i polać odgrzane mięso. Paszteciki lub wszelkie leguminy odgrzewa się w następujący sposób, w rozgrzany rondel kładzie się kawałek młodego masła, na to paszteciki lub coś mącznego, przykryć rondel pokrywą glinianą i wstawić w piecyk na wyższą kondygnację przewrócić parę razy i podać zaraz.

Wszelkie zupy i płyny odgrzewają się ?au bain marie? to jest wstawione w rondel z gorącą wodą i przykryte. Trzyma się tak długo aż para zaczyna uchodzić , co jest oznaką, że są dostatecznie gorące. Tylko tym sposobem odgrzewanym potrawom powraca się smak pierwotnej świeżości.

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