

PIECZEŃ CIEŁĘCA W SOSIE TATARSKIM

Wpisany przez Administrator
środa, 24 stycznia 2007 21:49 -

Upiec [pieczeń cielęcą](#) . Zrobić [sos tatarski](#) z żółtek na twardo, pokrajać pieczeń w plastry i smarując każdy kawałek sosem, układać w słoju. Na wierzchu zalać resztą sosu, zawiązać szczelnie pergaminem i podawać w miarę potrzeby. Taka cielęcina po kilku dniach jest bardzo smaczna; można do niej podać [sałatkę z kartofli i selera](#).

wg Aliny Gniewkowskiej