

Pieczeń jagnięca
Zeskanowane z:



Marie-Luise Neumann

Najlepsze
śląskie
przepisy kulinarne



Spis treści

Przedmowa

7

Zupy

9

Sałatki

27

Dania z warzyw

41

Potrawy z ziemniaków

59

Dania mięsne

71

Potrawy z ryb

97

Desery

115

Skorowidz

140

Przedmowa

„Najlepsze śląskie przepisy kulinarne” to książka niezwykła. Autorka, Marie-Luise Neumann, zebrała prawie 100 przepisów śląskiej kuchni, począwszy od zup, poprzez dania mięsne i rybne, aż do śląskich sałatek, deserów i ciast świątecznych. Są to potrawy smaczne, urozmaicone, a także przeważnie niezbyt drogie i nie wymagające wyszukanych składników. Towarzyszące opisom potraw anegdoty i opowiadania przybliżają kilkusetletnie tradycje kulinarne i historię obyczajów na Śląsku - na przykład zbieranie grzybów, połów ryb czy polowanie na zające. Niektóre z tych zwyczajów odeszły już w przeszłość, inne są nadal pielęgnowane i przekazywane z pokolenia na pokolenie wraz z zamiłowaniem do smaku pożywnej śląskiej kuchni.

Książka ta odniosła ogromny sukces wydawniczy w Niemczech. Od momentu ukazania się w ciągu krótkiego czasu sprzedała się w nakładzie kilkudziesięciu tysięcy egzemplarzy. Mamy nadzieję, że zostanie ciepło przyjęta również przez naszych Czytelników.

Pieczeń jagnięca

Składniki *1 udziec jagnięcy*
sól
pieprz
200 g cebuli
60 g masła
ziele angielskie

Przygotowanie Udziec natrzeć solą i pieprzem, z grubo posiekaną cebulą włożyć na gorące masło i ze wszystkich stron przyrumienić. Dolać około 1/4 l gorącej wody, dodać ziele angielskie i często polewając piec w piekarniku przez około 2 godziny w temperaturze 200°C.

