Kotlety po brytyńsku

Proporcja

1 kg polędwicy wołowej
7 dkg smalcu
5 mąki
10 dkg march.
½ głów kapusty
7,5 dkg ziemn.
⅓ l konserwy pomidorowej
1 cytr.
pieprz
sól
7 dkg przetrusz.

Mięso wypłukać wyżyłować i pokrajać w plastry, zbić lekko, skropić cytryną, złożyć jeden na drugim na pół opok. potemuje porobić, poprószyć mąką i zmoczyć szybko na rozpalonym tłuszczu. Jarzyny pokrajać w plastry, marchew poszatkować, kapustę pokrajać grubo, na spodek rondla obmoczone kotlety nakryć, i znowu dać kotlety przykryć jarzynami. Podlać rosołem i dusić pod przykryciem. Gdy jarzyny miękkie dać kotlety na nie, pieprz, sól i na nie pokrajane ziemniaki w plastry i dusić aż do miękkości. Ziemniaki można podać w rondlu, lub ułożyć na półmisku.

Kisiel czekoladowy z bitą śmietaną

Prop.

1/2 l mleka
wanilii
2 dkg cukru
5 dkg czekolady
1/8 l śmietany
1 łyż. mąki ziemn.

Mleko zagotować z wanilią i cukr. czekoladę rozpuścić w małej ilości (wody) mleka, dać do reszty mleka 1/4 części płynu wystudzić i do zimnego dać mąkę ziemnaczn. i do tego dać gotującego się reszty płynu i dobrze wylić łyżką, aż będzie jednolitą masą, zagotować ze dwa razy i dać do szklanek. Gdy zastygnie dać na wierzch piramidę z bitej śmietany.

(Naleśniki biszkoptowe)

Zupa ogórkowa z ogrzankami
Jajka pieczone z sałatą z rodzynkami, szczypiórkowym i ziemniaczkami

Naleśniki francuskie
Sałatą z rodzynkami