

English

The of recipe for a Sunday rotti which is a traditional British dish that is usually served on sundays. Composed of roasted potato meat in a side dish such as Yorkshire pudding.

Which is an English side dish common to a dough made with eggs, flour and milk or water.

The Sunday rotti consist of stuffing, meat sauce. Vegetable sauce cauliflower (often in the form of cauliflower), Roasted prawns, Brussels sprouts, peas, carrots, green beans and broccoli can be part of the dish. Sunday rotti is also popular in Ireland, particularly in most of Ulster (mainly northern Ireland and Donegal County).

Français

Un rôté du dimanche est un repas britannique traditionnel généralement servi le dimanche, composé de viande rôtie, de pomme de terre rôtie et d'accompagnement tels que le pudding de Yorkshire, la sauce à la moutarde ~~et la sauce à la crème~~ comme le beef - stew. Il contient sans forme de «man - fleur», pois rôtis, sauce de brussels, pois, -carottes, haricots verts et brocoli peut faire partie du plat. Le rôté du dimanche est également populaire en Irlande, en particulier dans la plupart de l'Ulster (principalement en Irlande du Nord et dans le comté de Donegal).

español.

Un asado de los domingos es una tradicional comida Británica que típicamente se sirve en domingo que consiste en asado de carne, patatas asadas y acompañamientos tales como el pudín de Yorkshire, relleno, salsa de carne y verduras como coliflor (a menudo en forma de queso de coliflor). También asadas, col de brussels, guisantes, zanahorias, judías verdes y brócoli puede ser parte del plato. El asado de los domingos también es popular en Irlanda, especialmente en la mayor parte del Ulster (principalmente en Irlanda del Norte y el condado de Down).

