
Mięso po karelsku

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1188 razy.

25 dag zrazowego mięsa wołowego

25 dag mięsa baraniego od udź ca

25 dag schabu wieprzowego

4 duże cebule

łyżka suszonego tymianku

sól

pieprz

Wszystkie mięsa pokrajać w dużą kostkę, posypać solą, tymiankiem i pieprzem. Cebulę pokrajać w talarki. W głębokim naczyniu ogniotrwałym ułożyć mięso, przekładając je cebulą i zalać wrzątkiem w takiej ilości, aby było przykryte. Piec w piekarniku pod przykrywką w mniej niż średniej temperaturze (100-150C) przez ok. 3 godz., sprawdzając, czy nie należy podlać wody (mięso powinno być stale przykryte jej cienką warstwą). Podawać z ziemniakami z wody i surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD