
Rostbef po angielsku

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1254 razy.

1 kg mięsa wołowego (rostbefu)
2 dkg oliwy
1/2 cytryny
sól
15 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
2 dkg mąki
3 dkg cebuli
4 dkg tłuszczu

Mięso opłukać i zamarynować w warzywach i oleju na 1-2 dni przed użyciem, przechowywać w zimnym miejscu. Nożem zebrać z mięsa oliwę i warzywa, mięso posolić. Rozgrzać tłuszcz w naczyniu dostosowanym wielkością do objętości mięsa. Włożyć mięso, oblać tłuszczem. Wstawić do bardzo gorącego piekarnika, upiec szybko tak, by mięso pod nakłuciem wydzielało krwawy sok. Wyjąć z piekarnika, ostudzić. Mięso obrać z tłuszczu i sosu; zimne mięso cienko pokrajać, skrawając skośnie ostrym nożem, tak jak skrawa się szynkę. Podawać z korniszonami, sosami zimnymi, sałatą liściastą, z sałatką z pomidorów, mizerią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD