Befsztyki ze śledziem w sosie koryntkowym

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1445 razy.

10 dag mięsa wołowego
10 dag mięsa wieprzowego
10 dag cielęciny
2 ziemniaki
2 duże śledzie
cebula
jajko
kilka łyżek skondensowanego mleka
sól
pieprz
tłuszcz do smażenia
Sos:
2 łyżki masła lub margaryny
łyżka mąki
2 łyżki koryntek lub rodzynków
szklanka rosołu z kostki
łyżeczka octu (10 %)
łyżeczka cukru
sól
pieprz

Śledzie sprawić i wymoczyć. Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić i obrać. Wszystkie rodzaje mięsa, śledzie i ziemniaki zemleć w maszynce, dodać podsmażoną na margarynie lub maśle posiekaną cebulę, skondensowane mleko, jajko, sól i pieprz. Masę dobrze wymieszać i uformować podłużne befsztyki, po czym usmażyć je w rozgrzanym tłuszczu. Na powierzchni befsztyków powinna się utworzyć brunatna pianka. Przygotowanie sosu: Do niewielkiego rondelka wsypać cukier, wlać odrobinę wody i pogotować, aż utworzy się karmel. Wlać rosół i ocet, wsypać opłukane i osuszone koryntki. Zagotować. Na patelni zrobić zasmażkę z łyżki masła i mąki, wymieszać z przygotowanym sosem, dodać pozostałe masło. Na półmisku ułożyć befsztyki i polać je sosem. Podawać z purée ziemniaczanym, surówkami lub zieloną sałatą.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD