ŁOPATKA WOŁOWA W BRUNATNYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1404 razy.

Kuchnia chińska
75 dag łopatki wolowej lub rostbefu
1 1/2 łyżki soli
1 1/2 litra wody
2 3/4 szklanki sosu brunatnego

Mięso dokładnie natrzeć solą, odstawić w chłodne miejsce na noc. Wodę doprowadzić do wrzenia, włożyć mięso, gotować 5 min, odcedzić , starannie wypłukać mięso w zimnej wodzie. Mięso umieścić w garnku, wlać gorący sos brunatny, doprowadzić do zagotowania, przykryć , dusić na małym ogniu 2 godz. Zestawić z ognia. Pozostawić w sosie do wystudzenia. Wyjąć , pokrajać w kostkę. Podawać na przystawkę. Proporcje: dla 8 osób, na przystawkę

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD