
ŁOPATKA WOŁOWA W BRUNATNYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1206 razy.

Kuchnia chińska

75 dag łopatki wołowej 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. Porcje: dla 8 osób, na przystawkę

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD