
SZTUKA MIĘSA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1101 razy.

1,20 kg pręgi wołowej (z kością)
50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler)
15 dag cebuli
sól
listek laurowy
pieprz
1/4 szklanki mleka
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Mięso umyć , przerać w poprzek kości. Zagotować wodę, osolić . Do wrzątku włożyć przygotowane mięso, dodać listek laurowy i kilka ziaren zmiądz onego pieprzu. Gotować pod przykryciem, na małym ogniu przez ok. 2 godz. Cebulę umyć (nie obierać), ułożyć nad płomieniem gazowym lub na płycie kuchennej. Powinna się dobrze zrumienić ze wszystkich stron. Zrumienioną cebulę dodać do podgotowanego mięsa, wkładając jednocześnie umyte, oczyszczone i opłukane warzywa. Ugotować do miękkości. Ugotowane mięso wyjąć z wywaru, pokrajać na porcje, włożyć do rondelka, skropić rosółem. Ugotowane warzywa pokrajać w kostkę, włożyć do rondla, podlać mlekiem, chwilę poddusić , przyprawić do smaku solą i pieprzem i wymieszać z posiekaną nacią pietruszki. Mięso podgrzać , wyłożyć na ogrzany półmisek, obłożyć przygotowanymi warzywami. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody (1-2 na porcję). Wywar z mięsa wykorzystać na zupę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD