

---

# SZTUKA MIĘSA Z SOSEM CHRZANOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1198 razy.

1,20 kg pręgi wołowej (z kością)  
50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka seler)  
15 dag cebuli  
sól  
listek laurowy  
pieprz  
5 dag utartego chrzanu  
1/2 szklanki maślanki  
10 dag jabłka  
sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

Mięso przygotować i ugotować jak w powyższym przepisie. Ugotowane mięso pokrajać na porcje, ułożyć w rondelku, podlać rosółem. Zagrzać, wyłożyć na ogrzany półmisek, ozdobić kilkoma kawałkami marchewki z wywaru. Podawać z dodatkiem sosu chrzanowego w sosjerce. Przygotowując sos, utarty chrzan wymieszać z maślanką i utartym na tarce z dużymi otworami jabłkiem, przyprawić do smaku solą i sokiem cytrynowym. Jako dodatek podać ziemniaki z wody (1-2 na porcję) i ogórek kwaszony.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD