
SZTUKA MIĘSA Z SOSEM CHRZANOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1164 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