BITKI WOŁOWE DUSZONE W CEBULI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1612 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa, pieczeń)
40 dag cebuli
1 ząbek czosnku
kilka ziaren jałowca i ziela angielskiego
sól
ostra sproszkowana papryka
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki z estragonem

Wołowinę oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać w plastry, zbić tłuczkiem. Przygotowane porcje mięsa opiec na patelni do smażenia bez tłuszczu, lekko rumieniąc, i posolić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w piórka, posolić. Opieczone mięso ułożyć w rondlu, oprószyć papryką i zmiażdżonym jałowcem oraz zielem angielskim, przełożyć cebulą, dodać drobno posiekany czosnek, skropić wrzącą wodą. Dusić pod przykryciem na małym ogniu do miękkości. Sprawdzić smak uduszonej cebuli, ewentualnie dosolić i dodać nieco papryki. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać zieleniną. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody (1-2 sztuki na porcję) i surówek.

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