
BITKI WOŁOWE DUSZONE Z PORAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1520 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa, pieczeń)

60 dag porów

sól

pieprz

1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)

4 łyżki umytego, drobno pokrajanego szczypiorku

Mięso oczyścić , umyć , osuszyć , pokrajać w plastry, zbić tłuczkiem, a następnie opiec na grillu lub na patelni przystosowanej do smażenia bez tłuszczu, lekko rumieniąc. Posolić , oprószyć pieprzem, przełożyć do rondla, skropić wrzącą wodą. Dusić pod przykryciem na małym ogniu. Pory oczyścić , umyć starannie, sprawdzając, czy pomiędzy listkami nie pozostały resztki ziemi. Osączyć , odrzucić stwardniałe końce liści. Pory pokrajać w poprzek na grubość ok. 1 cm, oprószyć solą i dodać do mięknącego mięsa. Udusić do miękkości, pod koniec dodać śmietankę. Dusić jeszcze kilka minut. Przyprawić do smaku pieprzem i ewentualnie solą. Gotową potrawę wyłożyć na półmisek, obkładając bitki równomiernie porami. Posypać szczypiorkiem. Podawać z ziemniakami z wody i z surówką z pomidorów lub z czerwonej kapusty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD