BITKI WOŁOWE DUSZONE Z PORAMI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1494 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.

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