

---

# BITKI WOŁOWE DUSZONE Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1529 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa, pieczeń)  
20 dag pieczarek  
15 dag cebuli  
1 ząbek czosnku  
1 łyżka oleju lub oliwy  
2 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki  
sól  
pieprz

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć , osuszyć , pokrajać w plastry, zbić tłuczkiem, opiec na grillu lub na patelni do smażenia bez tłuszczu, lekko rumieniąc. Posolić , oprószyć pieprzem, przełożyć do rondla, skropić wrzącą wodą, dusić pod przykryciem na małym ogniu. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w kostkę, dodać do duszącego się mięsa, wkładając jednocześnie drobno posiekany czosnek. Pieczarki umyć , oczyścić , pokrajać , od razu wsypać do wrzącej wody. Gdy się zagotują, odcedzić i razem z oliwą dodać do miękkiego mięsa. Posolić i dusić jeszcze kilka minut. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać pietruszką. Podawać z ziemniakami pieczonymi (1-2 szt. na porcję) i z surówką z zielonej sałaty lub cykorii.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD