BITKI WOŁOWE DUSZONE Z PIECZARKAMI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1600 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.

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