BITKI WOŁOWE Z KWASZONYM OGÓRKIEM

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1569 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa, pieczeń)
1 łyżka oleju
20 dag ogórków kwaszonych
15 dag cebuli
2 ząbki czosnku
listek laurowy
sól
pieprz ziołowy
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, pokrajać na porcje, zbić tłuczkiem, formując niewielkie, owalne bitki. Patelnię do smażenia bez tłuszczu posmarować olejem, rozgrzać, ułożyć bitki, obrumienić po obu stronach, posolić, przełożyć do rondla. Cebulę i czosnek opłukać, pokrajać w piórka, wsypać na tg samą patelnię i lekko podrumienić. Dodać do mięsa, lekko skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Ogórki odcedzić z zalewy, pokrajać w półkrążki, dodać do mięsa po kilku minutach duszenia. Udusić do miękkości, przyprawić do smaku pieprzem i ewentualnie odrobiną soli. Uduszoną potrawę wyłożyć na ogrzaną salaterkę, posypać pietruszką. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 szt. na porcję) i z surówkami o łagodnym smaku, np. z kalarepki czy kalafiora.

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

,1713963582
Nadesłał(a): 2024-06-18 08:53:47