
BITKI WOŁOWE Z KWASZONYM OGÓRKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1500 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 tę samą patelnię i lekko podrumienić. Dodać do mięsa, lekko skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Ogórki odcedzić z zalewy, pokrajać w półkrażki, 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713963582

Nadesłał(a): 2024-06-18 08:53:47