BITKI WOŁOWE A LA KSIĘŻNICZKA

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1428 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa, pieczeń)
15 dag pieczarek
10 dag cebuli
1 szklanka chudego rosołu wołowego
1 1/2 łyżki sosu sojowego
15 dag łodygi selera naciowego
10 dag papryki
sól
pieprz

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać w plastry, zbić tłuczkiem, formując owalne bitki, oprószyć pieprzem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, posolić. Ogrzewać na małym ogniu, mieszając. Pieczarki umyć, oczyścić, pokrajać w kostka, dodać do miękkiej, żółknącej cebuli, wymieszać, dodać mięso, dodać trochę wody, dusić pod przykryciem na małym ogniu. Seler i paprykę umyć, seler oczyścić z włókien (tak jak rabarbar), pokrajać w plasterki. Paprykę oczyścić z nasion, pokrajać w makaronik. Seler i paprykę dodać do duszącego się mięsa, posolić, podlać rosołem. Udusić do miękkości. Pod koniec dodać sos sojowy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Uduszone mięso razem z warzywami wyłożyć na ogrzany półmisek. Podawać z ziemniakami pieczonymi (1-2 szt. na porcję) i z surówkami.

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