
HACHE WOŁOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1642 razy.

1,20 kg wołowiny z kością (chuda karkówka lub chudy szponder)
2 listki laurowe
40 dag warzyw mieszanych (marchew, seler, pietruszka)
10 dag cebuli
sól
pieprz
4 łyżki umytego posiekanego koperku lub naci pietruszki
1 białko

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, pokrajać w kawałki. Włożyć do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem listków laurowych, gotować pod przykryciem na małym ogniu. Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, dodać do gotującego się mięsa. Równocześnie dodać obraną i opłukaną cebulę oraz listek laurowy. Ugotować do miękkości. Miękkie mięso i warzywa wyjąć z wywaru. Gdy mięso nieco przestygnie, oddzielić kości. Mięso razem z ugotowanymi warzywami zemiać dwukrotnie w maszynce. Dodać surowe białko i 2 łyżki posiekanego koperku lub naci pietruszki. Wymieszać starannie, przyprawić solą i pieprzem. Z przygotowanej masy uformować owalne wałki, zwężające się na obu końcach. Wałki spłaszczyć, ułożyć na niewielkiej blasze, skropić wywarem z mięsa. Wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 15 min, ale nie rumienić. Ostrożnie wyłożyć łopatką na ogrzany półmisek, posypać posiekanym koperkiem lub pietruszką. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody (1-2 sztuki na porcję) i z buraczkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD