

---

# WOŁOWINA DUSZONA Z RZEPĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1125 razy.

60 dag wołowiny bez kości (zrazowa, pieczeń)

30 dag czarnej lub białej rzepy

2 ząbki czosnku

3 łyżki sosu sojowego

sól

imbir

pieprz

4 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, pokrajać w paski, włożyć na patelnię do smażenia bez tłuszczu, opiec równomiernie. Przełożyć do rondla, dodać drobno posiekany czosnek, posolić, oprószyć pieprzem, podlać kilkoma łyżkami wrzącej wody, dodać sos sojowy. Dusić pod przykryciem na małym ogniu. Rzepę umyć, obrać, pokrajać w ćwierć krążki, dodać do miękniętego mięsa (po 1 godz. duszenia). Oprószyć imbirem, udusić do miękkości. Przyprawię do smaku solą i imbirem. Wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać pietruszką. Podawać z ziemniakami purée (1-1 1/2 łyżki na porcję) i z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD