

---

# Wołowina po marynarSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

40 dag wołowiny krzyżowej  
3 duże cebule  
6-7 średniej wielkości ziemniaków  
10 dag słoniny lub tłustego boczku  
2 szklanki rosółu (ewentualnie z kostki)  
sól  
pieprz  
musztarda  
margaryna do smażenia

Plastry mięsa zbić dokładnie tłuczkiem, z obu stron posmarować musztardą i obsmażyć na rozgrzanej margarynie. Ziemniaki obrać, umyć i pokrajać w talarki. Cebulę obrać i pokrajać w ósemki. Wysmarować tłuszczem naczynie żaroodporne i układać warstwami ziemniaki z cebulą oraz mięso, każdą warstwę oprószając lekko solą i pieprzem. Wlać rosół i pokrajaną, przysmażoną słoninę. Naczynie przykryć i wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać 30-40 min. Podawać w tym samym naczyniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD