
Wołowina szmurowana po kaszubsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1287 razy.

70 dag wołowiny zrazowej
10 dag smalcu
szklanka wywaru z jarzyn lub rosółu
3 duże cebule
10 ząbków czosnku
łyżeczka majeranku
sól
pieprz

Wołowinę umyć , posypać solą i majerankiem, obłożyć gęsto plasterami cebuli i czosnku. Zostawić w chłodnym miejscu pod przykryciem na jedną dobę, po czym usunąć przyprawy, natrzeć mięso mielonym pieprzem, obsmażyć na smalcu i upiec w piekarniku, podlewając rosółem. Podawać z sosem grzybowym i kaszą gryczaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD