Bitki dominikańskie

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1697 razy.

75 dag wołowiny bez kości (najlepiej zrazówki)
3 duże cebule
3-4 grzyby suszone
szklanka czerwonego, wytrawnego wina
pół szklanki oliwy lub oleju
łyżka margaryny
szklanka wywaru z kości lub rosołu
sól
pieprz

Mięso umyć, oczyścić z błon, zalać czerwonym winem, włożyć drobno pokrajane cebule i odstawić na 4-5 godz. Suszone grzyby starannie umyć i namoczyć w zimnej wodzie. Mięso wyjąć z zalewy, osuszyć serwetką papierową, pokrajać na porcje i obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Pod koniec oprószyć solą i mielonym pieprzem, wlać zalewę i podgrzewać tak długo, aż alkohol wyparuje. Następnie bitki zalać rosołem, włożyć cebulę z zalewy oraz namoczone grzyby i dusić na małym ogniu do miękkości. Podawać bitki z ziemniakami i sezonową surówką.

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