Wołowina po marynarsku

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1330 razy.

1 kg wołowiny zrazowej
1 kg ziemniaków
3 cebule
2 marchwie
2 łyżki masła lub margaryny
2 łyżki mąki
butelka jasnego piwa
listek laurowy
łyżka mielonego pieprzu
sól

Mięso pokrajać na plastry, zbić tłuczkiem, posypać pieprzem, solą i pokruszonym laurowym listkiem, ułożyć w misce i zalać butelką piwa. Odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin. Marchew i cebulę oczyścić i pokrajać w talarki. Wyjęte z zalewy mięso osuszyć w ściereczce, posypać mąką i obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Zdjąć je z patelni i na tym samym tłuszczu przesmażyć marchew i cebulę oraz ziemniaki obrane i pokrajane w talarki.
W wysmarowanym tłuszczem żaroodpornym naczyniu układać warstwami: ziemniaki, mięso i jarzyny, kończąc na ziemniakach. Całość zalać piwem, w którym moczyło się mięso. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec pod przykryciem w średniej temperaturze ok. 1,5 godz. Gdyby zanadto ubyło płynu i potrawa mogłaby się przypalić , dolać jeszcze piwa. Podawać z zieloną sałatą lub surówkami.

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