
Pieczeń wołowa z boczkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1188 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg wołowiny (zrazówka)

1 cebula

100 g wędzonego boczku

liść laurowy

100 g tłuszczu kilka ziarenek pieprzu

1/4 l czerwonego wina

kolendra

1 filiżanka kwaśnej śmietany

owoce jałowca

2 marchwie

sól

2 pietruszki

pieprz

Mięso gęsto naszpikować boczkiem pokrojonym w słupki, posolić i posypać pieprzem. Warzywa obrać, pokroić w cienkie, długie paski i razem z posiekaną cebulą ułożyć na dnie rondla. Włożyć na to mięso, poleć je gorącym tłuszczem i czerwonym winem i dusić do miękkości w piekarniku, pamiętając o tym, aby mięso często polewać powstałym sosem. Uduśzone mięso wyjąć i ułożyć na półmisku, warzywa przetrzeć przez sito, dodać kwaśną śmietaną, zagotować i tym sosem zalać mięso.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD