Pieczeń wołowa z boczkiem

Dodano: 2010-01-01 17:40:17
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1305 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, polać je gorącym tłuszczem i czerwonym winem i dusić do miękkości w piekarniku, pamiętając o tym, aby mięso często polewać powstałym sosem. Uduszone mięso wyjąć i ułożyć na półmisku, warzywa przetrzeć przez sito, dodać kwaśną śmietanę, zagotować i tym sosem zalać mięso.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD