
Pieczeń wołowa nadziewana 60 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1223 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag wołowiny bez kości

4 dag smalcu

1 łyżka mąki; 0,5 szklanki wody

Farsz:

15 dag łopatki wieprzowej

2,5 czerstwej kajzerki

0,5 szklanki mleka

2 cebule

2 łyżki śmietany

2 jaja; sól

pieprz i zieleń do smaku

Wołowinę lekko rozbić , naciąć w 2 miejscach. Przygotować farsz. zemełć w maszynce mięso wieprzowe wraz z namoczoną i potem odcisniętą z mleka bułką, dodać 1 zrumienioną cebulę, posiekaną zieleń, posolić i popieprzyć . Do nacięć w wołowinie włożyć przygotowany farsz oraz cząstki ugotowanych na twardo jajek. Mocno zwinąć i osznuować , po czym oprószyć solą i mąką i obrumienić w szybkowarze na rozgrzanym tłuszczu. Wlać wodę, włożyć drugą pokrojoną i zrumienioną cebulę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 60 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Uwaga. Trzeba zaznaczyć , że jaja podczas długiego ogrzewania tracą na wartości odżywczej, można więc nie dawać ich do tej potrawy, jednak efekt wizualny i smakowy będzie wtedy gorszy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD