
Pieczeń wołowa na dziko 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1523 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag wołowiny bez kości

4 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

6 dag słoniny

0,5 szklanki śmietany

1 suszony grzybek

sól do smaku

0,5 szklanki wody

Zalewa:

0,5 szklanki 6-procentowego octu

1 szklanka wody

1 listek laurowy

1 cebula

5 ziaren pieprzu

5 ziaren ziela angielskiego

Na 2-3 dni przed pieczeniem wołowiny zrobić zalewę. zagotować wodę z oczyszczoną i pokrojoną na talarki cebulą oraz z przyprawami, a po ostudzeniu połączyć z octem. Do zimnej zalewy włożyć baraninę i odstawić w chłodne miejsce. Przed pieczeniem mięso wyjąć z zalewy, osuszyć w ściereczce i naszpikować słoniną. Obsypać solą i mąką, po czym obrumienić dokładnie na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlać wodę, włożyć grzybek, wyjęte z zalewy przyprawy i cebulę. Doda trochę zalewy, tak by płyn w szybkowarze był kwaskowy, i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 50 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Sos po otwarciu szybkowaru podprawić resztą mąki, zagotować, wymieszać ze śmietaną i ewentualnie dosolić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD