Pieczeń wołowa po huzarsku 55 min

Dodano: 2010-01-01 17:40:17
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1269 razy.

Kuchnia z szybkowaru
60 dag wołowiny bez kości
6 dag tłuszczu
1 łyżka mąki
sól do smaku
0,5 szklanki wody
Farsz:
2 duże cebule
4 łyżki tartego chleba lub tartej bułki
3 dag masła
sól i pieprz do smaku

Mięso mocno pobić tłuczkiem, obsypać solą i mąką, po czym zrumienić w szybkowarze naokoło na rozgrzanym mocno tłuszczu. Wlać wodę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie przygotować farsz. utrzeć tarty chleb z masłem i startą na tarce o drobnych oczkach cebulą, a także z solą i pieprzem. Wołowinę wyjąć z szybkowaru, położyć na desce dla wygodniejszego krojenia i poprzekrawać nieco skośnie w poprzek włókna na bardzo cienkie plastry, z których co drugi będzie niecałkiem dokrojony. W te niedokrojone do końca przecięcia wkładać farsz i plastry mięsa dociskać do siebie, tworząc porcje. Powkładać je do szybkowaru i dusić jeszcze przez 10 minut bez hermetycznego zamykania. Przed podaniem sos podprawić mąką i zagotować .

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