
Pieczeń wołowa po huzarsku 55 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1249 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 .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD