
Pieczeń wołowa z chrzanem 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag wołowiny bez kości

6 dag tłuszczu

1 duża cebula

1-2 łyżki mąki

sól do smaku

0,5 szklanki wody

Farsz:

15 dag tartego chrzanu

1 jajo

3 łyżki śmietany

3 łyżki tartej bułki

sól i cukier do smaku

Mięso mocno pobić tłuczkiem, obsypać solą i mąką, obrumienić dokładnie na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wrzucić oczyszczoną i pokrojoną w talarki cebulę, zrumienić. Wlać wodę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie przygotować farsz. Wymieszać wszystkie składniki, posolić i pocukrzyć, jeżeli za rzadkie, dosypać tartej bułki (nadzienie powinno być gęste). Szybkowar otworzyć, wyjąć wołowinę, po czym pokroić i nadziać jak w przepisie wyżej. Włożyć z powrotem nadziane mięso do szybkowaru i dusić 5-10 minut w niehermetycznie przykrytym szybkowarze.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD