
Pieczeń wołowa z grzybami 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag wołowiny bez kości

6 dag tłuszczu

1 duża cebula

1 łyżka mąki

3 dag grzybów suszonych

sól do smaku

2 szklanki wody

Zalać grzyby 2 szklankami wody na kilka godzin. Mięso obrać dokładnie z błon, usunąć ścięgna, pobić tłuczkiem. Obsypać dookoła mąką i solą, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Włożyć oczyszczoną i pokrojoną cebulę i też podrumienić. Namoczone uprzednio grzyby pokroić w paski i wraz z wodą, w której się moczyły, dodać do mięsa. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 50 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru doprawić sos resztką mąki. Podawać pieczeń pokrojoną na plastry, polaną sosem z grzybami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD