
Pieczeń wołowa z wódką 60 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1153 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag wołowiny bez kości

6 dag słoniny

7 łyżek oleju dobrego (np. sojowego)

6 dag tłuszczu

1 nieduża pietruszka

2 cebule

1 marchew

20 dag pomidorów

0,5 kieliszka wódki

1 łyżka mąki

2 goź dziki

sól i pieprz do smaku

1 szklanka wody

Wołowinę rozbić tłuczkiem na płaski płat, naszpikować słoniną, posypać solą i pieprzem. Zwinąć w rulon i obwiązać sznurkiem, obsypać mąką dookoła. Rozgrzać , szybkowarze olej, obrumienić na nim dookoła zwinięty rulon mięsa. Dodać oczyszczone i poszatowane warzywa, wlać wodę dodać goź dziki i szybkowar zamknąć . Ogrzewać 60 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie udusić na tłuszczu w oddzielnym naczyniu pomidory, przetrzeć przez sito. Po otwarciu szybkowaru do mięsa dodać uduszone pomidory, wlać wódkę i chwilę pogotować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD