
RIMBOMBIN Z BURGOS

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1142 razy.

80 dag karkówki cielęcej,
50 dag fasolki szparagowej,
1 kg ziemniaków,
15 dag smalcu,
25 dag chleba,
1 szklanka oliwy,
sól

Mięso krajać na 6 plastrów grubości ok. 3 cm, lekko zbić i posolić. Fasolkę ugotować w osolonej wodzie, następnie zalać zimną wodą i odcedzić. Ziemniaki obrać i specjalną łyżeczką wykroić z nich kulki. Do garnka włożyć 5 dag smalcu, na rozgrzany tłuszcz wrzucać kulki ziemniaczane i smażyć, aż nabiorą złotego koloru. Posypać solą. Następnie przyrządzić sos rimbombin. Krajać chleb (bez skórki) na cieniutkie kromki (grubość 1 cm i średnica 5 cm) i obsmażyć je na oliwie. Na tej samej patelni, na pozostałej oliwie smażyć mięso, niezbyt mocno ze wszystkich stron. Na resztę smalcu wrzucić ugotowaną fasolkę i podgrzać. Umieścić ją następnie pośrodku półmiska w formie piramidy, zaś dookoła ułożyć usmażone grzanki, a na nich gorące mięso. Połączyć sosem i obłożyć kulkami ziemniaczanymi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD