
CARBONADA WOŁOWA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1292 razy.

80 dag mięsa wołowego bez kości,
40 dag cebuli,
1 łyżka przecieru pomidorowego,
1 łyżka mąki,
3 dag masła,
1 butelka piwa,
nać pietruszki,
tymianek,
7 dag smalcu,
sól

Mięso krajać w kostkę, smażyć na smalcu i posolić. Wyjąć, a w tym samym tłuszczu poddusić plastry cebuli. Mięso ułożyć w garnku, dodać przecier pomidorowy i podgrzewać na słabym ogniu. Dodać cebulę z tłuszczem, wlać piwo, posypać tymiankiem i nacią pietruszki. Całość zaprawić zasmażką z mąki i masła. Rondel przykryć i dusić potrawę na małym ogniu przez kolejne 2-3 godz. Podawać z ziemniakami gotowanymi w łupinach i obranymi ze skórki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD