Pieczeń wołowa klasztorna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3961 razy.

60 dag wołowiny bez kości,

100 ml czerwonego wytrawnego wina,

6-8 dag cebuli,

15 dag dżemu śliwkowego,

2 dag mąki

3 dag migdałów,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki. Mięso umyć wyżyłować , zbić tłuczkiem, naszpikować migdałami, posypać solą i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną, opłukaną i pokrojoną w kostkę cebulę, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać wino oraz pozostałą mąkę wymieszaną z małą ilością zimnej wody. Miękkie mięso wyjąć , pokroić ukośnie w cienkie plastry w poprzek włókien, ułożyć na półmisku. Sos przetrzeć , dodać drzem i roztarte przyprawy duś ci kilka minut, polać mięso. Podawać z ryżem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>