

---

# Pieczeń wołowa w jarzynkach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3104 razy.

60 dag wołowiny bez kości,

8 dag cebuli,

8 dag marchwi,

8 dag selera,

8 dag pietruszki,

4 dag groszku konserwow,

4 dag ketchupu,

2 dag mąki,

sól, pieprz,

barbecue

Mięso umyć , wyżyłować , zbić tłuczkiem, posypać solą i mąką, obrumienić ze wszystkich stron, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Warzywa umyć , obrać opłukać , pokroić w paseczki, dodać do mięsa pod koniec duszenia. Miękkie mięso wyjąć , pokroić ukośnie w cienkie plastry w poprzek włókien, ułożyć na półmisku a do sosu dodać pozostałą mąkę wymieszaną z małą ilością wody oraz groszek i ketchup, chwilę pogotować , doprawić , połączyć mięso. Podawać z ziemniakami.

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