Pieczeń wołowa z wódką

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2636 razy.

80 dag wołowiny bez kości,

6 dag słoniny,

10 dag oliwy,

6 dag tłuszczu,

3 dag pietruszki,

8 dag cebuli,

7 dag marchwi,

20 dag pomidorów,

25 ml wódki czystej,

2 dag mąki,

sól, pieprz

Wołowinę rozbić na płaski płat, naszpikować słonina, posolić , popieprzyć , zwinąć w rulon, związać sznurkiem. Następnie oprószyć mąką, obrumienić na oliwie i tłuszczu podlać wodą, dodać pokrojone warzywa i dusić do miękkości Przed podaniem dodać wódkę, przetarte, uduszone z dodatkiem tłuszczu pomidory i chwilę dusić .

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