
Bitki wieprzowe z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2744 razy.

500 g schabu,

300 g mrożonych truskawek,

2 łyżki oleju,

łyżka masła,

3-4 łyżki wytrawnego wina,

gałka muskatołowa,

sól,

cukier, pieprz

Schab opłukać i osuszyć, pokroić na 8 bitek, które lekko rozbić, dodać sól i pieprz, obsmażyć z obu stron na gorącym oleju. Przełożyć do rondla i dodać połowę nie rozmrożonych truskawek, masło i gałkę muskatołową, podlać winem i dusić pod przykryciem na małym ogniu, ewentualnie uzupełniając wodą wygotowujący się sos. Gdy bitki są miękkie, dodać pozostałe truskawki, zagotować, zaprawić sos solą, pieprzem i cukrem. Podawać na gorąco z ryżem na sypko.

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