
Wołowina hu-hu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2627 razy.

60 dag wołowiny bez kości,

tłuszcz,

1 dag mąki,

15 dag cebuli,

2 grzyby suszone,

sól, pieprz,

ziele angielskie,

curry,

musztarda,

papryka mielona,

czosnek,

sherry do smaku

Mięso umyć , wyżyłować , pokroić w kostkę, posypać solą i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną, opłukaną i pokrojoną także w kostkę cebulą, skropić wodą, dodać namoczone i pokrojone w paseczki grzyby, dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać pozostałe przyprawy. Podawać z ziemniakami drążonymi i sałatą.

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