
Zrazy wołowe ambasador

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4196 razy.

50 dag wołowiny bez kości,

tłuszcz,

1 dag mąki,

100 ml czerwonego wytrawnego wina,

żółtko,

2 dag tartego razowego chleba,

5 dag ketchupu,

10 dag groszku konserwowego,

sól, pieprz

Mięso umyć , wyżyłować , pokroić ukośnie w poprzek włókien na 4 plastry, lekko rozbić tłuszczem zwilżonym wodą, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać groszek, wino. Ketchup wymieszać z żółtkami, dodać do zrazów, posypać chlebem i przyprawami, zapiec. Podawać z ryżem i surówkami.

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