
Hache wołowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3422 razy.

1200 g wołowiny z kością,

2 listki laurowe,

40 dag warzyw mieszanych (marchew, seler, pietruszka, por),

10 dag cebuli,

sól, pieprz,

4 łyżki posiekanej zieleniny,

1 białko

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, pokroić na kawałki. Włożyć do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem liści laurowych, gotować pod przykryciem na małym ogniu. Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, dodać do gotującego się mięsa. Równocześnie dodać obraną i opłukaną cebulę oraz liść laurowy. Ugotować do miękkości. Miękkie mięso i warzywa wyjąć z wywaru. Gdy mięso nieco przestygnie, oddzielić kości. Mięso razem z ugotowanymi warzywami zemieć dwukrotnie w maszynce. Dodać surowe białko i 2 łyżki zieleniny. Wymieszać starannie, przyprawić solą i pieprzem. Z przygotowanej masy uformować owalne wałki, zwężające się na obu końcach. wałki spłaszczyć, ułożyć na niewielkiej blaszce, skropić wywarem z mięsa. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 15 min, ale nie rumienić. Ostrożnie wyłożyć na półmisek, posypać zieleniną.

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