
Mięso z rostbefu po angielsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2440 razy.

1 kg rostbefu,

sól, pieprz,

6 dag tłuszczu,

4 cebule

Końcem ostrego noża oddzielić starannie mięso od kości, a także okrywającej błony nieraz ze znaczna warstwa tłuszczu, który częściowo można przy mięsie pozostawić. Kości i oddzielona błona wykorzystać na wywar. Mięso obrumienić na rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron, obrumienione osolić, oprószyć małą ilością pieprzu. Lekko podsmażyć obok mięsa pokrojone na półówki, obrane cebule. półówki cebul ułożyć przekrojem na powierzchni mięsa. Wlać do mięsa około 1 szklanki wody z dodatkiem rozpuszczonej w niej kostki bulionowej i pod przykryciem, przy niezbyt gwałtownym wrzeniu, dusić około 20 min. Nakłute mięso powinno wydzielać sok lekko różowy. Tak przygotowane mięso można podać gorące, pokrojone w bardzo cienkie plastry w poprzek włókien, udekorować półówkami cebul.

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