Pieczeń huzarska 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2803 razy.

100 dag wołowiny bez kości,

4 dag tłuszczu,

15 dag włoszczyzny (7 dag marchwi, 3 dag pietruszki, 2 dag pora 3 dag selera),

1 dag mąki,

sól

Nalewa:

1 szklanka wody

8 dag cebuli,

1/2 szklanki octu,

liść laurowy,

ziele angielskie

Farsz:

10 dag cebuli,

2 dag bułki tartej,

2 dag masła,

sól, pieprz

Z mięsa zdjąć błony, usunąć ścięgna. Włożyć do zalewy na 2-4 dni. Wyjąć z zalewy, osączyć , oprószyć solą i szybko zrumienić na połowie tłuszczu z obu stron. Następnie przełożyć do rondla, dodać resztę tłuszczu, niewielka ilość wody, cebulę z zalewy oraz pokrojona w słomkę włoszczyznę. Dusić powoli pod przykryciem, często obracając mięso. Sporządzić farsz: cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na tłuszczu, gdy przestygnie, zmieszać ją z tartą bułką i masłem. Uduszona pieczeń wyjąć , porcjować w cienkie podwójne płaty, nie przecinając do końca. Miedzy dwa płaty mięsa nałożyć farsz. Mięso ułożyć w brytfannie, podpiec, podprawić sporządzoną z mąki i tłuszczu zasmażką.

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