Pieczeń rzymska z sosem śmietanowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3316 razy.

25 dag wieprzowiny,

25 dag wołowiny,

2 bułki,

cebula,

2 dag tłuszczu,

sól, pieprz,

1 jajko,

2 parówki,

2 łyżki tartej bułki,

3 dag smalcu

1 szklanka wywaru z warzyw lub kostka rosołu i szklanka wody, pół szklanki śmietany łyżka mąki, zielenina
Mięso wieprzowe i wołowe razem z namoczoną i odciśniętą bułką zemleć w maszynce. Do masy dodać drobno pokrojoną podsmażona w tłuszczu cebulę oraz sól, pieprz, jajko i bardzo dokładnie wyrobić . Z mięsnej masy uformować placek, ułożyć na środku obrane z osłonek parówki, rękami zwilżonymi w wodzie zrobić wałek, otoczyć w tartej bułce ułożyć w brytfance wysmarowanej tłuszczem, skropić tłuszczem i upiec. Przygotować sos: zagotować wodę z kostka rosołu, podprawić śmietaną z mąką, dodać przyprawę. Gorące, upieczone mięso pokroić w porcje, podać polanę sosem i zieleniną.

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