
Pieczeń rzymska z sosem śmietanowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3124 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 odcisniętą bułką zmielić w maszynce. Do masy dodać drobno pokrojoną podsmażoną 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 kostką rosołu, podprawić śmietaną z mąką, dodać przyprawę. Gorące, upieczone mięso pokroić w porcje, podać polane sosem i zieleniną.

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