
Pieczeń wieprzowa ostra

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4710 razy.

50 dag wieprzowiny bez kości,

4 dag tłuszczu,

1 dag mąki

150 ml śmietany,

10 dag cebuli,

5 dag tartego chrzanu,

15 dag ogórków kwaszonych,

2 dag masła do ogórków,

natka pietruszki,

sól, pieprz

cukier

Mięso umyć , natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na 24 godziny. Następnie mięso posypać mąką, obrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu z drobno pokrojoną cebulą, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Ogórki obrać , pokroić w paseczki, podsmażyć na maśle, skropić wodą, dusić do miękkości. Miękkie mięso wyjąć , pokroić ukośnie na porcje, ułożyć na półmisku. Śmietanę wymieszać z mąką, dodać do sosu razem z ogórkami chrzanem, posiekaną natką pietruszki, chwilę pogotować , doprawić , połączyć z pieczeń. Podawać z ziemniakami.

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

brzmi pysznie

Nadesłał(a): 2008-04-28 23:04:13