
Polędwica a la Henryk

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2926 razy.

40 dag polędwicy wołowej,

tłuszcz,

2 dag mąki,

10 dag pieczarek,

10 dag pomidorów,

5 dag ogórków konserwowych,

5 dag ketchupu,

100 ml śmietany,

zielenina,

sól, pieprz

Mięso umyć , zdjąć błonę i zbędny tłuszcz, pokroić w poprzek włókien na 8 kawałków, lekko rozbić tłuczkiem, posypać przyprawami i mąką, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz i usmażyć z obu stron tak by polędwica w środku była różowa. Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w cząstki. Ogórki pokroić w półplasterki. Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w paseczki, usmażyć , dodać do polędwicy razem z pomidorami, ogórkami śmietaną, ketchupem oraz posiekaną zieleniną, dusić kilka minut, doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami.

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