
Rostbef po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2702 razy.

50 dag rostbefu bez kości,

tłuszcz,

słonina,

chrzan tarty

żółtko,

3 dag migdałów,

sól, pieprz,

ketchup

Mięso umyć , natrzeć przyprawami, pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć , połączyć z chrzanem i żółtkami, doprawić obłożyć rostbef, zawinąć w cienkie plastry słoniny, polać tłuszczem i piec skrapiając wodą, potem wytworzonym sosem Po upieczeniu pokroić w cienkie plastry, ułożyć na półmisku, sos wymieszać z ketchupem, doprawić , polać mięso.

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