Rostbef z kawiorem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2071 razy.

50 dag rostbefu bez kości,

tłuszcz,

1 dag mąki,

3 dag kawioru,

białe wytrawne wino,

5 dag cebuli,

6 dag selera,

5 dag marchwi,

10 ml oliwy,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Warzywa umyć , obrać , zetrzeć na tarce, wymieszać z oliwą i przyprawami, obłożyć mięso i pozostawić w chłodziarce na kilka godzin. Następnie mięso oczyścić z warzyw, polać tłuszczem, posypać mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu i piec skrapiając winem. Pod koniec pieczenia dodać kawior. Miękkie mięso wyjąć , pokroić ukośnie na cienkie plastry, polać doprawionym sosem. Podawać z ziemniakami, kalafiorem i surówkami.

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