Stek bawarski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2483 razy.

40 dag mielonego mięsa,

1 szklanka ugotowanego na sypko ryżu,

1-2 jaja,

2 łyżki mleka,

sól,

gałka muszkatołowa,

1 łyżka zieleniny,

bułka tarta,

tłuszcz do smażenia,

4 jabłka,

1 łyżeczka mąki,

1/2 szklanki śmietany,

1 łyżka startego sera,

pieprz

Mięso, ryż, jaja, mleko, Posiekaną zieleninę, przyprawy razem dobrze wyrobić na jednolitą masę. Formować okrągłe steki, otoczyć w bułce tartej i usmażyć z obu stron na złoty kolor. Wyłożyć na ogrzany półmisek i trzymać w ciepłe, obłożyć cząstkami uduszonych na tłuszczu jabłek. Śmietanę wymieszać z mąką i serem, mieszając zagotować, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Gorącym sosem zalać steki. Podawać z sałatą.

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