
Stek fonude

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3420 razy.

60 dag mięsa wołowego na rumsztyk,

1 łyżka mąki,

tłuszcz do smażenia,

10 dag żółtego sera,

3-4 łyżki słodkiego czerwonego wina,

sól,

papryka w proszku,

musztarda,

15 dag pieczarek

Mięso wymyć , pokroić w poprzek włókien w plastry, posolić oprószyć mąką, usmażyć . Ser zetrzeć . Naczynie z serem ustawić na garnku z wrzącą wodą i stopić mieszając. Dodawać stopniowo wino, cały czas mieszając. Doprawić do smaku solą, papryką i musztardą. Polać mięso sosem i podawać udekorowane pieczarkami.

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