
Stek wieprzowy a la Radziwiłł

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3408 razy.

50 dag szynki wieprzowej,

tłuszcz do smażenia,

2 dag mąki

5 dag ketchupu,

5 dag rodzyneków,

8 dag szynki,

30 dag pomidorów,

100 ml białego wytrawnego wina,

sól, pieprz

Mięso umyć , ściąć zbędny tłuszcz, pokroić w poprzek włókien na porcje, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą. Następnie formować ręką i nożem, nadając im kształt owalny o grubości 1 i 1/2 cm, potem posypać przyprawami i mąką, podsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w cząstki, obłożyć steki, dodać opłukane rodzynki ketchup i pokrojoną w paseczki szynkę skropić winem, dusić kilka minut, doprawić . Podawać z frytkami, kalafiorem i surówkami.

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