Stek wieprzowy firmowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3891 razy.

50 dag szynki wieprzowej,

tłuszcz do smażenia,

2 dag mąki

15 dag pieczarek,

15 dag papryki konserwowej,

100 ml białego wytrawnego wina,

50 ml śmietany,

5 dag sera żółtego,

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 wyłożyć na talerz. Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w paseczki, usmażyć na pozostałym tłuszczu ze smażenia steków, dodać śmietanę, pokrojoną w paseczki paprykę, chwilę poddusić , włożyć steki, wlać wino, doprawić , posypać startym serem, zapiec. Podawać z frytkami, kalafiorem i surówkami.

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