
Stek z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2258 razy.

250 g winogron,

18 marynowanych wiśni,

6 marynowanych moreli,

600 g schabu bez kości,

3 łyżki oleju,

szklanka bulionu,

sól, pieprz,

1 i 1/2 łyżeczki żelatyny

Mięso pokroić w steki, lekko rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Smażyć kilka minut z obu stron na rozgrzanym oleju, aż będą miękkie, ostudzić. Żelatynę rozprowadzić łyżką bulionu i całkowicie rozpuszczona połączyć z pozostałym, zimnym bulionem, odstawić. Steki ułożyć na głębokim półmisku, na wierzchu każdego położyć po jednej moreli, 3 wiśnie oraz winogrona. Całość zalać stopniowo tężejącą galareta z bulionu. Podać po stężeniu galarety, na zimno.

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