
Suropieki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3958 razy.

60 dag mięsa wieprzowego bez kości,

5 dag tłuszczu,

1 dag mąki,

sól

Sos:

3 dag pietruszki,

8 dag cebuli,

9 dag buraków,

7 dag marchwi,

1 dag rodzynek,

3 dag selera,

10 dag jabłek kwaśnych,

8 dag pieczarek,

50 ml piwa jasnego,

12 dag śmietany,

2 dag ketchupu,

5 dag tłuszczu sok z cytryny,

sól, pieprz,

ziele angielskie,

mielone ziarno jałowca

Grzanki:

25 dag bułki,

1/2 szklanki mleka

1 jajko,

4 dag tłuszczu

Mięso podzielić na zrazy, rozbić, oprószyć mąką, solą, usmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Warzywa pokroić w paski lub zetrzeć na tarce. Pieczarki pokroić w paski lub zetrzeć na tarce. Do rondla z tłuszczem włożyć warzywa, podsmażyć. Do podsmażonych warzyw dodać piwo, ketchup wymieszany ze śmietaną, rodzynek oraz przyprawy. Do przygotowanego sosu dodać mięso i dusić. Pod koniec duszenia dodać obrane, pokrojone w cząstki jabłka. Grzanki przyrządzić w sposób następujący: odkroić spód i wierzch bułki, resztę przekroić na pół, zamoczyć w mleku, a następnie w jajku i smażyć na tłuszczu na złoty kolor. Mięso podawać na grzankach

polanę sosem, posypane zielenią.

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