Sztuka mięsa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3232 razy.

1200 g pręgi wołowej (z kością),

50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por),

15 dag cebuli,

listek laurowy,

pieprz,

1/4 szklanki mleka,

2 łyżki posiekanej zieleniny

Mięso umyć , przerąbać w poprzek kości. Zagotować wodę, osolić . Do wrzątku włożyć przygotowane mięso, dodać liść laurowy i kilka ziaren pieprzu. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 2 godz. Cebulę umyć (nie obierać) ułożyć nad płomieniem gazowym lub na płycie kuchennej. Powinna się dobrze zrumienić ze wszystkich stron. Zrumienioną cebulę dodać do podgotowanego mięsa, wkładając jednocześnie umyte, oczyszczoną warzywa. Ugotować do miękkości. Ugotowane mięso wyjąć z wywaru, pokroić na porcje, włożyć do rondelka, skropić rosołem. Ugotowane warzywa pokroić w kostkę, włożyć do rondla, podlać mlekiem, chwilkę poddusić , przyprawić solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną zieleniną. Mięso podgrzać , włożyć na półmisek, obłożyć przygotowanymi warzywami.

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

Spoko potrawa nawet ja robilem palce lizac
Nadesłał(a):Sylwek <sneyk1989@o2.pl> 2006-09-10 14:09:09