
Sztuka mięsa po wiejsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2565 razy.

80 dag mięsa wołowego z kością,

15 dag cebuli,

zielenina,

2 dag masła,

2 dag mąki,

1 jajko,

sok z cytryny,

sól

Mięso ugotować w wodzie i pokroić w plastry. Sporządzić sos: cebulę pokroić w kostkę, usmażyć na maśle na złoty kolor, dodać mąkę, rozprowadzić rosołem z mięsa, zagotować. Sos powinien być jasny i zawiesisty. Do sosu włożyć oddzielone od kości i wyporcjowane mięso i ugotowane na twardo pokrojone w plasterki jajko, chwilę dusić, dodać sól, sok z cytryny i posiekaną zieleninę.

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