Wołowina po marynarsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2617 razy.

1 kg wołowiny bez kości,

1 kg ziemniaków,

3 cebule,

2 marchewki,

6 dag masła,

3 dag mąki,

butelka jasnego piwa,

liść laurowy,

2 łyżeczki pieprzu

Mięso pokroić na plastry, posypać solą, pieprzem i pokruszonym liściem laurowym. Włożyć do rondla i zalać piwem, pozostawiając na kilka godzin. Mięso wyjąć z piwa, osuszyć , oprószyć mąką i obsmażyć na patelni na 2 łyżkach masła. Wyjąć mięso i na tym samym tłuszczu obsmażyć obrane i pokrojone w plastry ziemniaki oraz posiekana marchew (przez 3 min). W osobnym naczyniu przesmażyć na maśle pokrojona w plastry cebulę. Wysmarowany tłuszczem rondel wypełnić warstwami ziemniaków, mięsa, cebuli, marchewki zaczynając i kończąc na ziemniakach. Zalać piwem w którym moczyło się mięso i piec ok. 2 godz. pod przykryciem na małym ogniu.

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