
Pieczeń huzarska 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3297 razy.

1 kg wołowiny bez kości

2 łyżki soku cytrynowego

1 łyżka mąki

1 cebula pokrojona w plasterki

sól, pieprz

NADZIENIE:

3 cebule,

1 łyżka masła,

1 żółtko,

2 łyżki utartego suchego razowego chleba

sól, pieprz

Mięso umyć , lekko rozbić tłuczkiem, natrzeć sokiem cytrynowym i odstawić w chłodne miejsce na 1 godzinę. Następnie posolić , oprószyć mąką, zrumienić w garnku na maśle ze wszystkich stron, wlać trochę wrzątku i dusić na małym ogniu pod przykryciem ok. 40 minut. Od czasu do czasu odwracać i podlewać gorącą wodą.

Przygotować nadzienie: cebulę drobno posiekać i udusić na łyżce masła. Dodać starty chleb, sól i pieprz. Do lekko ochłodzonego nadzienia dodać surowe żółtko i wymieszać . Gdy mięso będzie prawie miękkie, wyjąć na deseczkę. Po ostygnięciu ponacinać głęboko, ale nie do końca, na cienkie plastry. Nałożyć nadzienie w co drugie nacięcie, pieczeń wyrównać , obwiązać bawełnianą nitką i ponownie włożyć do garnka. Dodać pokrojoną na plasterki cebulę, wlać 150 ml wrzącej wody i dusić jeszcze przez 1 godzinę, skrapiając pie. Pieczeń huzarską podaje się z kartoflami puree i czerwoną kapustą.