
Angielski placek z wołowina i nerkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2626 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 3 godz. 15 min.

750 g miesa wolowego (na gulasz),

250 g nerek cielecych lub jagniecych,

30 g maki,

125 g cebuli,

1 lyzka drobno pokrojonej pietruszki,

400 ml bulionu wolowego z kostki,

30 g tluszczu,

sol, pieprz,

350 g ciasta kruchego lub francuskiego (przepisy w "ogolne"),

1 ubite jajo do posmarowania ciasta.

1. Mieso i nerki umyc, pokroic w mala kostke. Cebule obrac, umyc, drobno posiekac.

2. Make wymieszac z sola, pieprzem, zielona pietruszka. Oproszyc mieso i nerki.

3. W garnku rozgrzac tluszcz, usmazyc cebule, mieso i nerki. Zalac bulionem,

gotowac na malym ogniu 1,5 godz. Dopractic sola i pieprzem.

4. Ciasto podzielic na 2 rowne czesci, rozwalkowac. Jedna polowa wylozyc spod i

boki zaroodpornego naczynia o pojemnosci 1,5 l. Wstawic do nagrzanego piekarnika o temp. 180żC, piec 15 min. Na podpieczone ciasto polozyc mieso z

sosem, nakryc druga polowa ciasta, posmarowac jajkiem. Piec w temp. 200żC,

40 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)