
Rostbef nacinany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2428 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 kawalki rostbefu bez kosci (po 200 g),

sol, maku do obtoczenia.

Farsz:

250 g pieczarek,

1 mala cebula,

1 lyzka masla,

4 lyzki musztardy,

1 lyzeczka soku cytrynowego,

sol, pieprz.

800 g kartofli,

1 lyzka keczupu,

1 lyzka cukru, sol,

olej do smazenia.

1. Rostbef oplukac w zimnej wodzie, osuszyc. W kazdym kawalku rostbefu zrobic 4

glebokie naciecia (nie do konca).

2. Przygotowac farsz: pieczarki i cebule obrac, oplukac, drobno pokroic. Na goracym masle usmazyc cebule, dodac pieczarki, dusic tak dlugo, az caly plyn

wyparuje. Dodac musztarde, sok cytrynowy, sol i pieprz.

3. Napelnic farszem naciecia w rostbefie. Kazdy kawalek rostbefu posolic, posypac pieprzem i obtoczyc w mace.

4. Kartofle obrac, oplukac, osaczyc, pokroic w kostke o boku 1 cm. W duzym garnku roztrzepac olej, smazyc bez przykrycia na zlotozazowy kolor.

5. Na duzej patelni roztrzepac mocno olej. Wlozyc rostbef nacieciami do dolu,

smazyc 3-6 min. Odwrocic na druga strone i smazyc jeszcze 3 min, w zaleznosci od wybranego stopnia wypieczenia.

6. Podawac na ogrzanym polmisku z kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 34.

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