Pieczeń wołowa na dziko

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1560 razy.

11/2 kilo środkowej zrazowej pieczeni, zbić mocno pałką, oskrobać, włożyć do miski i zalać niezbyt kwaśnym rosołem, to znaczy zagotowaną wodą z octem, cebulą i korzeniami. W zimie niech tak poleży 2-8 aby dziur nie zrobić, posolić i nasmarować następującym farszem: 1/4 kilo tłustego mięsa wieprzowego, lub jeśli niema, wieprzowego to wołowego z dodaniem kawałka słoniny lub szpiku, przepuścić dwa razy przez maszynkę, 4 sardele wymoczone dni, w lecie wystarczy 24 godziny. Wyjąwszy z rosołu, nasolić pieczeń pół godziny naprzód, włożyć do rynki na rozpalone masło, pokrajać drobno jedną dużą lub dwie mniejsze cebule, wrzucić kilka korzonków grzybów suszonych, trochę korzeni i dusić pod przykryciem, uważając, aby się ładnie zrumieniła. Skrapiać po trochu zimną wodą, a gdy już miękka, rozbić w kwaterce śmietany ć wierć łyżki mąki, polać pieczeń, niech się trochę jeszcze poddusi, pokrajać w szerokie cienkie plastry, ułożyć na półmisku i polać przecedzonym sosem. Naokoło obłożyć kartoflami, przysmażonymi kluskami kładzionymi lub makaronem.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"