
Wołowina w piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2709 razy.

Wołowina w piwie, to chyba flamandzki przepis (do potwierdzenia).

Nie mam dokładnego przepisu przy sobie, ale bym tak zrobił:

wołowinę przekroić na duże kawałki lub plastry, zarumienić na złoty kolor na tłuszczu (jak kto woli: na masle, na oliwie, na smalcu - ja osobiście wole na oliwie z oliwek). Wyjąć mięso, odlać nadmiar tłuszczu i zarumienić w rondlu drobno pokrojone cebule i marchewkę, posypać makiem, dodać mięso z powrotem, posolic i popieprzyć.

Zalać dobrym piwem (1/2 litra co najmniej), dobrze wymieszać i gotować powoli do miękkości. Podawać z ziemniakami.

Smacznego.

From: ZIENKIEWICZ Richard riczienk@FranceNet.fr