Wołowina w piwie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2842 razy.

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

Nie mam dokladnego przepisu przy sobie, ale bym tak zrobil:

wolowine przekroic na duze kawalki lub plastry, zarumienic na zloty kolor na tluszczu (jak kto woli: na masle, na oliwie, na smalcu - ja osobiscie wole na oliwie z oliwek). Wyjac mieso, odlac nadmiar tluszczu i zarumienic w rondlu drobno pokrojona cebule i marchewke, posypac maka, dodac mieso z powrotem, posolic i popieprzyc.

Zalac dobrym piwem (1/2 litra co najmniej), dobre wymieszac i gotowac powoli do miekosci. Podawac z ziemniakami.

Smacznego.

From: ZIENKIEWICZ Richard riczienk@FranceNet.fr