

PIECZEŃ HUZARSKA

Wpisany przez Dana
czwartek, 06 września 2007 21:29 -

Ok. 2 kg pieczeni zrazowej, tłuszcz do smażenia, 1 kieliszek octu lub spirytusu, 1 cebula 1 łyżka mąki

FARSZ : 2 cebule, 2 łyżki startego chleba, 1/2 łyżki masła

Mięso zbić dobrze drewnianym wałkiem, sparzyć wrzącym octem, aby była kruchsza, lub (kto nie lubi octu) wlać do duszenia spirytus rozpuszczony z wodą. Pieczeń obrumienić na maśle i dusić pod przykryciem wraz z cebulą, do miękkości.

Na pół godziny przed podaniem zrobić następujący **farsz** : cebule sparzyć i utrzeć na tarce, wymieszać z chlebem i masłem.

Wyjąć pieczeń, pokrajać w bardzo cienkie, ukośne plastry, z których co drugi nie dokrawać do końca. Między te nie docięte plastry smarować przygotowanym farszem. Potem włożyć w całości z powrotem do rondla, posypać mąką, podlać sosem spod pieczenia i dusić jeszcze pół godziny. Na półmisek wyłożyć ostrożnie, aby się mięso nie rozleciało.

Osobno podać duszoną kapustę lub kartofle.

wg Aliny Gniewkowskiej - Współczesna kuchnia domowa