

## WOŁOWINA NA ŚWIĘTEGO PATRYKA

Wpisany przez Dana

czwartek, 06 września 2007 21:53 - Poprawiony poniedziałek, 23 lipca 2012 17:03

---

*Podam przepis na mięso, które w USA serwuje się 17 marca na dzień św. Patryka, patrona Irlandii. Bierzymy ładny kawałek mięsa wołowego, tu nazywa się to beef briskiet... jak jest to po polsku nie wiem, wygląda to mięso jak płaski prostokąt grubości ok.3-7 cm z tłuszczem na jednej stronie. Ale może być i inny ładny kawałek wołowiny. Gotujemy to w lekko osolonej wodzie z dodatkiem li* **stka , ziaren pieprzu,**  
**ziaren gorczycy i jedna czy dwoma cebulami.**

Gdy jest na pół miękkie dodajemy obrana i pokrojona w ukośne kawałki

**marchewkę**

, gdy już mu niemało co brakuje pokrojona w ćwiartki

**kapustę**

, można obwiązać ją sznurkiem, żeby się nie rozwaliała, i całe, obrane

**ziemniaki**

. Wyjmujemy mięsko, kroimy w plastry w poprzek włókien, układamy na półmisku obłożone marchewką, ćwiartkami kapusty i ugotowanymi ale nie rozgotowanymi kartofelkami w całość.

Do tego może być podany chrzan czy musztarda. Mamy za jednym zamachem całe gotowe danie. Wywar można użyć na jakąś zupę.

*Smacznego, Felix*