

PIECZEŃ DUSZONA

Wpisany przez Dana
wtorek, 04 września 2007 13:38 -

Ok. 1 kg karkówki lub od szynki, 3-4 świeże pomidory lub łyżka przecieru pomidorowego, 2 marchewki, 1 pietruszka, 2 liście laurowe, 1 cebula, łyżka masła, łyżka mąki, 1/4 l rosółu

Mięso zbić mocno pałką, posolić, odłożyć w chłodne miejsce na 1-2 godziny. W rondlu rozgrzać tłuszcz, obsmażyć mięso ze wszystkich stron, dodać oczyszczone jarzyny, przyprawy i drobno pokrojoną cebulę. Dusić na wolnym ogniu, aż będzie miękka i się ładnie zrumieni. Obsypać lekko mąką, podlać rosółem i chwilę jeszcze dusić.

Gotową pieczeń pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku. Sos przecedzić i podać w sosjerce. **wg Stafana Kuczyńskiego** □